pizza e pasta ITALIANA

nov. n°10 | Speciale **Gluten Free e Bio**

www.pizzaepastaitaliana.it | anno XXVIII



AZIENDE

— Sommario —

di Giampiero Rorato

Stiamo correndo verso la fine di questo 2017, un anno di trapasso – così si dice – verso la definitiva uscita dalla più grande crisi economica che ha colpito l'Italia dalla fine della seconda guerra mondiale. E ora dobbiamo guardare al futuro, offrendo ciascuno – a cominciare dai politici e dai pubblici amministratori – il nostro generoso contributo per rendere l'Italia quel "Bel Paese" più volte esaltato in passato. Lo consideravano così, già nel Settecento, i giovani della nobiltà e dell'alta borghesia europea che, prima di iniziare a impegnarsi nelle attività di famiglia o nel mondo del lavoro, compivano un lungo viaggio in Italia per conoscerne le bellezze e gli antichi monumenti che la storia aveva conservato. Era il Bel Paese tanto amato, ad esempio, da Johann Wolfgang Goethe (1749-1832), che ci lasciò uno stupendo diario del suo viaggio dal titolo *Italienische Reise* (Viaggio in Italia) pubblicato nel 1817, anche se il viaggio lo effettuò negli anni 1786-1788.
Ci piacerebbe e piacerebbe a tutti che l'Italia tornasse ad essere considerata nel mondo quel Paese affascinante che i viaggiatori, soprattutto inglesi, francesi e tedeschi ammirarono nei secoli XVII e XVIII, tornando a casa con tanta nostalgia e voglia di ritornarci e molti vi tornarono, come ambasciatori dei loro governi, come ministri, come imprenditori, come artisti.
Dall'inizio del secolo scorso il grande *Tour d'Italie* di pochi fortunati è diventato un movimento di popolo e, pian piano è diventato un grande movimento che, in questi ultimi anni, vede arrivare in Italia aerei carichi di giapponesi, coreani, cinesi, nordamericani, russi e cittadini di molti altri Paesi del mondo. E arrivano perché l'Italia è, nel suo complesso, molto bella, molto godibile, uno dei Paesi più affascinanti del mondo.
In questa realtà la ristorazione italiana gioca un ruolo fondamentale e contribuisce ad affascinare ulteriormente i turisti che vogliono davvero conoscere il nostro Paese: i monumenti, i musei, l'arte, la musica, la storia, la cucina, i vini, ecc. perché, ormai è chiaro a tutti, la cultura e il turismo, come andiamo scrivendo da anni, sono le nuove solide colonne portanti dell'economia italiana. Dobbiamo esserne convinti e operare perché ci sia più cultura e una sempre migliore capacità di accoglienza con ristoranti e pizzerie all'altezza delle attese di un turismo internazionale d'alta qualità.

www.giampierororato.blogspot.com

COLOPHON

PIZZA E PASTA ITALIANA
Mensile di Pizza, Pasta, Enogastronomia e Cultura

edito da **PIZZA NEW S.p.A.**
Autorizzazione Tribunale di Venezia n. 1019 del 02/04/1990
Anno XXVIII - n.10 Novembre 2017

Repertorio ROC n. 5768

DIRETTORE EDITORIALE Massimo Puggina
DIRETTORE RESPONSABILE Giampiero Rorato
SEGRETARIA DI REDAZIONE Caterina Orlandi
PUBBLICITÀ Patrizio Carrer, Caterina Orlandi
RESPONSABILE PROGETTO David Mandolin

REDAZIONE
via Sansonessa, 49 - 30021 CAORLE (Venezia)
Tel. 0421/ 212348 - Fax 0421/81007
E-mail: redazione@pizzaepastaitaliana.it
www.pizzaepastaitaliana.it

PROGETTO GRAFICO Manuel Rigo e Paola Dus — *Mediagraf lab*

DIGITAL PUBLISHING Maura Trolese — *Mediagraf lab*

IN COPERTINA illustrazione di Diego Cusano

STAMPA MEDIAGRAF S.p.A. Noventa Padovana (Pd)

COMITATO TECNICO E REDAZIONALE
Marisa Cammarano, Patrizio Carrer, Tony Gemignani (U.S.A.), David Mandolin, Gianandrea Rorato, Caterina Vianello, Laura Nascimben, Caterina Orlandi, Nives Piva.

AFFILIAZIONI INTERNAZIONALI
Pete La Chapelle (N.A.P.O. - Pizza Today, U.S.A.), P.M.Q. Steve Green (U.S.A.), P.M.Q. Russia, P.M.Q. Cina, Drew McCarthy (Canadian Pizza Magazine, Canada), Valeria Vairo (Buongiorno Italia).

USPI **ASSOCIATO ALL'UNIONE ITALIANA STAMPA PERIODICA**

ANES
ASSOCIAZIONE NAZIONALE EDITORIA PERIODICA SPECIALIZZATA



PER LA PUBBLICITÀ SULLE RIVISTE

ITALIA Pizza e Pasta Italiana
U.S.A. Pizza Today, P.M.Q.
GERMANIA Buongiorno Italia

TEL 0421.83148 - FAX 0421.81007

PER INFORMAZIONI, SOTTOSCRIVERE UN ABBONAMENTO O RICHIEDERE UN ARRETRATO:

TELEFONARE AL NUMERO 0421 212348
dal lun. al ven. dalle 10:00 alle 12:00
dalle 15:00 alle 17:00

INVIARE UN FAX A 0421 83178
– Servizio abbonamenti Pizza e Pasta Italiana

INVIARE UNA MAIL A
abbonamenti@pizzaepastaitaliana.it

L'abbonamento può avere inizio in qualsiasi momento dell'anno e dà diritto a ricevere 11 numeri della rivista. L'abbonamento andrà in corso dal primo numero raggiungibile.

libri consigliati

a cura di **Giampiero Rorato**

Che Pizza!



Che Pizza! di Paolo D'Achille, il Mulino edizioni, 2017, pagg. 134, € 12,00. Ecco un volumetto agile e piacevole, molto interessante non solo per chi opera ed ama la pizza ma per quanti vogliono conoscere la storia e il significato della parola "pizza". *Pizza* è una delle parole italiane più diffuse nel mondo, grazie alla fortuna internazionale del celebre piatto italiano che designa la 4specialità gastronomica che ha trovato a Napoli tra Sette e Ottocento la sua codificazione, espandendosi poi rapidamente in ogni continente. In gastronomia, come spiega piacevolmente e molto correttamente l'autore, docente di Linguistica italiana e Storia della Lingua italiana all'Università di Roma Tre, pizza indica anche altri piatti, sia salati che dolci ed ad altri tipi di pizze si riferiscono le attestazioni più antiche del termine. Poi ci sono espressioni tipo la romanesca *"te du dù pizze"* per intendere due schiaffi o l'altra *"che pizza"* per indicare una persona che dà noia o fastidio. Un volumetto che non dovrebbe mancare in casa di ogni pizzaiolo, come di ogni insegnante di lingua italiana che voglia conoscere non solo la storia del prodotto gastronomico più amato e più diffuso nel mondo, ma anche il vero significato di un termine che accompagna gli uomini fin quasi dall'inizio della civiltà.



Andare per i luoghi della dieta mediterranea

Andare per i luoghi della dieta mediterranea di Elisabetta Moro e Marino Niola, il Mulino edizioni, 2017, pagg.,154, € 12,00. Un volume di straordinario interesse gastronomico e culturale, quello scritto dai due docenti dell'Università Suor Orsola Benincasa di Napoli. C'è un moto, nell'ultima di copertina, che condensa il primo ottimo capitolo del libro: "La dieta mediterranea allunga la vita. Regala benessere e aumenta il tasso di felicità". Gli altri capitoli raccontano la dieta mediterranea partendo dal sito archeologico di Pompei, proseguendo per il Museo di Capodimonte e i presepi napoletani, continuando il viaggio per Sorrento, Amalfi, il Cilento, luogo in cui lo scienziato americano Ancel Keys fu incantato dal modo di nutrirsi degli abitanti, il più sano del mondo, e lo battezzò "dieta mediterranea". Il viaggio dei due autori, fra i più apprezzati e seri studiosi della dieta mediterranea, prosegue poi per il Salento, la Lucania e la Sicilia, e queste pagine sono anche una delle più stupende e affascinanti guide per scoprire le straordinarie bellezze del nostro Sud. Non manca naturalmente un capitolo dedicato a Genova e Venezia, perché affermano gli studiosi, senza queste due città non esisterebbe la dieta mediterranea. Un volumetto davvero prezioso che consigliamo, come il precedente, a tutti i nostri lettori, sicuri che regalerà non solo ottima cultura ma anche tante emozioni. Elisabetta Moro, sempre per Il Mulino, ha pubblicato nel 2014 "La dieta mediterranea. Mito e storia di uno stile di vita" il miglior studio sulla celebre dieta mediterranea. Massimo Niola, sempre per Il Mulino, ha pubblicato: "Si fa presto a dire cotto. Un antropologo in cucina" (2009). "Non tutto fa brodo" (2012) e "Homo dieteticus" (2015).

a cura di **Patrizio Carrer**



'A Pizza - La prima pizza napoletana home delivered da oggi è anche senza glutine, con certificazione AIC e tre gusti



A partire dall'autunno 2017 **'A Pizza**, il marchio nato a fine 2016 che porta nelle case degli italiani la prima vera pizza artigianale napoletana criogenizzata, lancia una intera linea senza glutine. Tre le ricette: **Margherita**, **Primavera e Bufalina**, realizzate secondo i canoni e i protocolli di massima sicurezza, ha ottenuto dalla **Associazione Italiana Celiachia (AIC)**, la autorizzazione ad apporre in etichetta la celebre spiga barrata rossa su fondo bianco, garanzia di qualità e sicurezza per i consumatori celiaci. Gli italiani che soffrono di celiachia sono passati da 60 mila a 180 mila in meno di dieci anni, con diecimila nuove diagnosi all'anno. A questi numeri si aggiungono sempre più italiani che decidono di seguire una dieta priva di glutine. **'A Pizza**, sempre attenta alle esigenze dei consumatori, dopo mesi di lavoro sotto osservazione da parte degli ispettori AIC, ha avviato una linea di produzione separata e dedicata esclusivamente alla realizzazione di pizze da farine gluten free, a tutela della sicurezza alimentare e con la garanzia dell'assenza di possibili contaminazioni. La concessione di uso del famoso marchio fatta dalla AIC dopo rigorosi controlli, attesta che le pizze non hanno avuto alcun tipo di contagio con prodotti, utensili e forni contenenti glutine, in tutte le fasi del processo produttivo. Come nelle altre pizze in catalogo, anche in quelle prive di glutine gli ingredienti riportati in etichetta sono di primissima qualità, come l'olio extravergine d'oliva, il Parmigiano Reggiano Dop, la Mozzarella di Bufala campana. Le pizze senza glutine di 'A Pizza sono state già promosse a pieni voti da numerosi clienti celiaci che hanno testato il prodotto in anteprima.

Molino Polselli ti invita al Pizza Expo di Las Vegas 2018

Lo storico Molino di Arce ha ideato il social contest "Vola a Las Vegas 2018 con Polselli" per premiare il pizzaiolo più cliccato su facebook. Per partecipare all'iniziativa basterà cercare la pagina facebook Polselli – La Farina, inviare una mail a info@polselli.it con il nome e cognome del concorrente, la foto della pizza proposta con a fianco il brand dell'azienda Polselli (marchio, prodotto, gadget). La foto verrà valutata e pubblicata sulla pagina del Molino – su un album dedicato al concorso – e l'autore della pizza con più "like", parteciperà con il Team Polselli al Pizza Expo di Las Vegas (19 – 22 marzo 2018 presso il Las Vegas Convention Center), l'evento d'oltreoceano più importante per la pizza.
Per info: *www.polselli.it/vola-a-las-vegas/*



Redoro prime olive 2017 è tempo di olio nuovo



Tempo di Olio nuovo. A dieci anni dalla prima edizione torna Prime Olive 2017, l'evento che segna l'apertura della raccolta delle olive e della spremitura, con l'assaggio dell'olio nuovo. L'azienda di Grezzana (VR), produttore d'eccellenza dell'olio evo biologico, apre le porte dei frantoi per condividere i segreti dell'arte olearia. "Nonostante l'andamento generale della raccolta di quest'anno non sia molto positiva, soprattutto in termini di resa, abbiamo buone premesse per assicurare la qualità del nostro olio. Per noi l'inizio della raccolta delle olive è un momento importante, una festa che simboleggia il ringraziamento per l'annata, che culmina con l'apertura dei nostri frantoi." sostiene Daniele Salvagno, commerciale dell'azienda. Redoro apre al pubblico dal 14 ottobre i Frantoi di Grezzana e Mezzane, per accompagnare gli estimatori in un percorso di cultura sull'olio fondato sul rispetto delle antiche tradizioni e promuovere allo stesso tempo un prodotto straordinario, fonte naturale di polifenoli. Corsi di degustazione specifici per gruppi di assaggiatori e approfondimenti dedicati alle scuole ed ai protagonisti della cucina analizzeranno tutti i passaggi della produzione dell'olio evo, dalla frangitura alla decantazione. Redoro nasce da una lunga storia di tradizione artigianale, che dal 1895 riserva un occhio di riguardo alla qualità delle olive e all'eccellenza di ogni singola fase della produzione. Gestita con successo dalla famiglia, l'azienda vanta un ampio respiro nazionale ed internazionale grazie alla vicinanza dei frantoi al cuore della produzione.



BIRRE CELTICHE
LE MIGLIORI AL MONDO. QUANDO LE BEVI TE NE ACCORGI.

Birra Morena Celtica nasce dalla storia e si richiama alle antiche ricette celtiche. Una birra eccezionale, forte e con un gran carattere: l'eredità di questo antico popolo. Affascinati dalla bontà di queste birre, le più severe giurie di birra hanno assegnato, a tutta la gamma di Morena Birra Celtica, prestigiosissimi premi. La Celtica Stout è stata dichiarata, al World Beer Awards di Londra 2017, la migliore birra del mondo nello stile Sweet Stout. La Celtica Super ha fatto incetta di premi nello stile Blonde: all'AIBA di Melbourne 2017, all'IBC 2017 e al WBA di Londra 2017. E per finire anche la Celtica Scotch Ale si è aggiudicata, nel proprio stile, il primo premio tra le italiane in gara sempre ai WBA di Londra 2017. Un grande bottino di premi per le Celtiche di Morena e una grande opportunità per i vostri punti vendita per arricchire e qualificare ulteriormente la vostra offerta di birre.

Birra Celtica Stout



Birra Celtica Scotch Ale



Birra Celtica Super



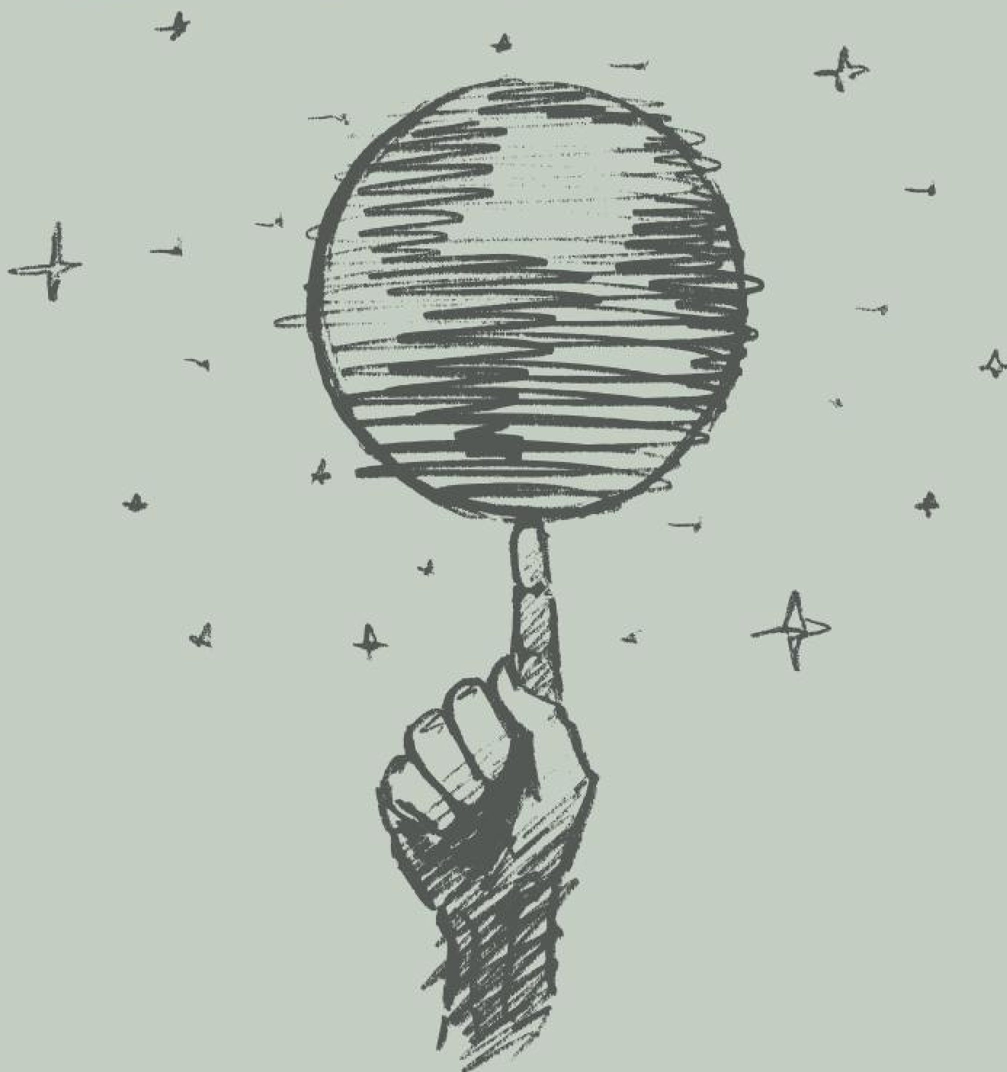




Contattaci per maggiori informazioni: info@birramorena.com
www.birramorena.com



La nostra globalizzazione



Immersi nel mondo, abbiamo l'obbligo di amare il nostro Paese, conservarlo nel migliore dei modi e avere la cultura e la volontà necessarie per affrontare e risolvere i problemi ed essere protagonisti

Il grandissimo numero di turisti esteri che quest'anno hanno scelto l'Italia – molti di più che in passato - deve farci riflettere anche perché questa straordinaria presenza ci indica con chiarezza le ampie possibilità che si offrono all'enogastronomia italiana, ad alberghi, ristoranti, pizzerie, enoteche e aziende agroalimentari.
L'Italia è considerata il giardino dell'Europa, per quanto riguarda la frutta, gli ortaggi, l'olio extravergine d'oliva, il vino e ancora formaggi, prosciutti, prodotti conservati (confetture, conserve, ecc.) ed è anche per questo che centinaia di migliaia di turisti arrivano volentieri in Italia da ogni parte del mondo. Non vengono solo per il mare, i laghi, le montagne, le città d'arte, i musei, ma anche per l'eccellente cucina, gli ottimi vini, gli stupendi prodotti agroalimentari di cui molti turisti fanno scorta prima di rientrare nei loro paesi.
Tutto questo ci dice innanzi tutto una fondamentale verità: l'Italia è legata indissolubilmente al mondo, all'economia degli altri Paesi, ai movimenti turistici che attraversano il globo; non può né chiudersi né isolarsi se non vuole essere vittima dell'abbandono del turismo internazionale e, per conseguenza, di una nuova gravissima crisi economica e, prima ancora, culturale.
Sono ormai sorpassate anche le economie regionali. Le regioni del Nord Italia, ad esempio – le Tre Venezie, la Lombardia, il Piemonte, la Valle d'Aosta, la Liguria, l'Emilia-Romagna – sanno di essere immerse direttamente nell'economia europea e internazionale. I porti di Venezia, Trieste e Genova sono collegati col mondo. In questi porti arrivano merci e ne partono per ogni continente, dagli USA al Giappone, dal Brasile alla Corea, dalla Norvegia alla Cina.
Ecco la grande verità: l'Italia è totalmente immersa nella globalizzazione, i suoi rapporti economici e commerciali sono con ogni altro Paese esistente sul globo terrestre.

Essere protagonisti

Nella globalizzazione o si è protagonisti o si è colonia. L'Italia ha tutti i titoli, o quasi, per essere protagonista. Per farlo deve esserlo a cominciare dall'Europa.
In questi ultimi tempi molti in Europa auspicano che a trainare questo nostro continente per farlo autorevole e ascoltato interlocutore nei riguardi degli USA e della Cina siano innanzi tutto Germania, Francia, Italia e Spagna. Siamo d'accordo. Ma allora chi governa l'Italia ad ogni livello deve unire gli sforzi verso l'obiettivo, invece in molte regioni la politica sembra cercare solo la difesa delle poltrone, senza grandi visioni culturali e storiche, vale a dire senza la capacità di realizzare congiuntamente progetti aperti all'Europa e al mondo.
Eppure nei ristoranti e nelle pizzerie entrano clienti da ogni parte d'Europa e del mondo, dimostrandoci che la vita stessa delle nostre aziende dipende in buona parte dal mondo.
È pur vero che senza tanti rulli di tamburo la ristorazione italiana, pizzerie comprese, sa offrire al mondo piatti e vini di alta qualità, da vera protagonista nel difficile e movimentato mondo della ristorazione internazionale. I 343 ristoranti italiani decorati dalle stelle Michelin (e in questo numero non ci sono le tante nostre stupende pizzerie che meriterebbero ampiamente le stelle) ce lo confermano e dobbiamo esserne orgogliosi.
Orami la ristorazione italiana sa rispondere positivamente alle richieste degli avventori, siano essi onnivori, vegetaria-



ni, vegani, celiaci, intolleranti e/o allergici a qualche prodotto. Sotto questo aspetto non abbiamo nulla da imparare, solo dobbiamo non sederci, ma essere sempre al passo coi tempi, negli ambienti, nella cucina, nel personale. E quest'ultimo deve essere di sempre più alta professionalità e poliglotta.

La difesa del territorio

Molto spesso, quando si ha l'occasione di andare all'estero – Svizzera, Francia, Austria, Slovenia, per fermarci ai Paesi confinanti – e si fanno confronti con il nostro Paese si resta spesso male. In quei Paesi troviamo strade ben tenute, città e borghi ordinati, case molto curate anche all'esterno, ovunque pulizia, molto verde e molti fiori, cartelli segnaletici, musei aperti, ecc. mentre in Italia siamo ancora molto indietro e c'è ancora tanto da fare.
Immaginiamo se le stupende spiagge della Puglia fossero, come dovrebbero essere, tutte pulite (come ce ne sono anche in Puglia come in tante altre parti d'Italia), se non ci fossero erbacce, ma strade e viottoli d'arrivo alla spiaggia ben tenuti e ci fosse quella sicurezza che attirerebbe ancor più di quanto avviene, molto di più, il turismo internazionale: sarebbe davvero un toccasana per l'economia di quei territori E se ci fossero degli imprenditori turistici in grado di operare senza la paura della delinquenza di vario nome, si pensi come sorgerebbero alberghi, villaggi turistici, ristoranti d'alta qualità che renderebbero la costa una delizia per il turista internazionale. E dire che di luoghi straordinariamente affascinanti in Puglia ce ne sono molti, e potrebbero – dovrebbero - essere tutti, in tutta la regione e così in ogni altra regione italiana.
La globalizzazione in cui siamo immersi, senza ritorno, perché nessuno ha la capacità di fermare il corso della storia e dell'economia, ci invita a riflettere su questi problemi, se vogliamo che l'Italia sia sempre di più quel grande e straordinario Paese che è stato in epoche passate e che ha tutti i numeri per tornare ad esserlo, se ciascuno di noi dà, con intelligenza e generosità, il proprio convinto contributo.



— SPECIALE —
Gluten Free 2017

Dal 2015,

anno in cui la redazione di Pizza e Pasta Italiana fotografò per la prima volta il settore glutenfree in pizzeria e nei ristoranti, abbiamo assistito ad un graduale e costante aumento dell'offerta senza glutine, sia nel settore retail che nella grande distribuzione. Questo, in parte è dettato da una reale necessità di chi soffre di intolleranza al glutine ma in parte è la risposta ad una domanda da parte di chi sceglie volontariamente per svariate ragioni di escludere dalla propria dieta i prodotti alimentari con glutine. La rivista Pizza e Pasta Italiana si pone l'obbiettivo con questo



speciale di fare chiarezza sull'argomento, dando spazio ai professionisti, alle aziende, agli esperti che si occupano di fare informazione e formazione sul mondo glutenfree. Il Ministero della Salute stima che l'1 per cento della popolazione italiana sia celiaca, vale a dire circa 600 mila persone, secondo la relazione annuale del Parlamento a oggi i casi diagnosticati sono 182.858. **Le diagnosi di intolleranza al glutine segnano un aumento di oltre il 10 per cento di anno in anno.** Due terzi sono donne, al primo posto si trova la Lombardia, seguita da Lazio e Campania, **nel 2001 il Registro nazionale dei prodotti celiaci contava 281 alimenti.** Dieci anni dopo, i prodotti erano poco meno di tremila. Tra il 2012 e il 2016 sono triplicati attualmente le referenze senza glutine sono circa 6.500. S**i può spaziare tra 300 biscotti, 600 diversi tipi di pasta, 50 di taralli e 40 di panettoni, Anche la grande distribuzione si è accorta in fretta del mercato della celiachia, dal 2012 a oggi cresciuto di oltre l'80 per cento e le vendite a valore sono passate da 57 milioni di euro a oltre 105 milioni in tre anni**. I prodotti salutistici, quelli che eliminano grassi e sostanze non salutari oppure elementi nutrizionali incompatibili con le esigenze di alcune persone intolleranti, sono sempre più presenti e apprezzati. Nel rapporto Nielsen «Gli italiani e la buona tavola» che analizza il segmento less is more, costituito da quegli alimenti «alleggeriti» di alcune sostanze e che quindi vengono percepiti, correttamente o meno, come più vantaggiosi per la salute, la crescita per i prossimi anni è costante e a doppia cifra.
Nelle pizzerie e nei ristoranti l'alternativa senza glutine non è più l'eccezione, ma è sempre più spesso la regola,tant'è che sempre più titolari di attività cercano di offrire piatti che rispondano non solo alle esigenze degli intolleranti al glutine, ma in linea con il principio " Senza è meglio", anche proposte senza lattosio, vegetariane, vegane e bio.



Dieci domande sulla pizza senza glutine

— Intervista a Francesca Lagonia



Francesca Lagonia

—

Francesca Lagonia, consulente formatore libero professionista, aderisce all'Associazione Italiana Formatori – AIF ed è accreditata al Registro nazionale dei Formatori professionisti. Architetto, Dottore di Ricerca, celiaca ed esperta di ristorazione senza glutine, svolge attività di formazione su celiachia, alimentazione e ristorazione senza glutine per aziende, associazioni, scuole, enti, professionisti, volontari e amatori da oltre dieci anni, curando ogni attività dalla progettazione, al coordinamento fino all'erogazione. Al suo attivo decine di corsi svolti, centinaia di ore di erogazione in aula, nei laboratori di produzione e nelle cucine dei ristoranti, collaborazioni con altri professionisti esperti di materia. Da quest'anno racconta la sua esperienza e la sua passione per la Formazione anche nel blog www.piattaformaglutenfree.it, nella convinzione che per l'apprendimento e la crescita professionale si sia sempre in tempo. Ha sottoscritto il Manifesto del Lavoro Benfatto.

Q 1

Che cos'è la celiachia?

La celiachia è una malattia autoimmune che si sviluppa in soggetti geneticamente predisposti in seguito all'assunzione del glutine e colpisce in proporzione più le donne che gli uomini. Per sviluppare la celiaca sono necessari la predisposizione genetica, l'assunzione di glutine e una permeabilità intestinale alterata, e comporta un danno intestinale. La sintomatologia può essere varia e coinvolgere l'apparato intestinale come altri organi. Unica terapia per la remissione completa della malattia e delle complicanze è la dieta senza glutine. La dieta senza glutine va mantenuta in modo rigoroso e permanente ovvero per sempre dal momento della diagnosi. Il rigore va applicato nella scelta degli alimenti idonei e nella gestione del rischio di contaminazione degli alimenti: infatti la quantità massima di glutine tollerata da un celiaco è di 10 mg al giorno vale a dire di tracce. Altre patologie, diverse dalla celiachia ma causate dall'assunzione di glutine sono l'allergia alimentare al grano o ad altri cereali contenenti glutine, e la sensibilità al glutine, detta per l'appunto, sensibilità "diversa da celiaca". Quest'ultima in particolare, oggi oggetto di studio e ricerche, non è ancora definita come patologia piuttosto come entità clinica: ad oggi con "sensibilità diversa dalla celiachia" si nomina una popolazione che dimostra una sintomatologia simile a quella dei celiaci, risponde positivamente alla dieta senza glutine ma non presenta il danno intestinale tipico della celiachia.



Q 2 Cosa deve fare un pizzaiolo per aggiungere la pizza glutenfree nel menù del proprio locale?

Aggiungere la pizza senza glutine alla propria offerta gastronomica oggi è sicuramente una scelta lungimirante quanto sfidante: significa infatti accrescere la propria professionalità sperimentando materie prime nuove e aprendosi ad una clientela sempre più numerosa che ha necessità di un servizio di ristorazione specifico e adatto a esigenze di salute particolari. I passi da fare per avviare un servizio di pizzeria senza glutine sono principalmente tre: informarsi presso enti accreditati e affidabili per frequentare corsi di formazione specifici su celiachia e ristorazione senza glutine, definire delle procedure interne di lavoro per mettersi al riparo dal rischio di contaminazione ambientale e crociata da glutine (secondo il metodo Haccp), definire una propria ricetta di impasto senza glutine o scegliere tra i numerosi impasti e le numerose basi per pizza senza glutine già pronte quella che fa al caso "nostro".

Q 3 Quali sono le regole e le attenzioni che un pizzaiolo deve avere per preparare gli impasti glutenfree?

La preparazione di una pizza senza glutine deve avvenire in modo sicuro ovvero, come dicevamo, applicando delle procedure di lavoro definite ad hoc e applicate sempre, senza eccezioni, dal personale addetto in tutte le fasi: dall'approvvigionamento, alla conservazione, dalla manipolazione (impasto, stesura e condimento) alla cottura, fino all' impiattamento, al servizio al tavolo e all'eventuale asporto. In un contesto di lavoro che richiede dunque attenzione generale e diffusa l'esperienza ci insegna che spesso le operazioni più complicate tengono alta la soglia di attenzione degli operatori inducendoli ad operare correttamente: la preparazione di un impasto senza glutine è senza dubbio più laboriosa e impegnativa della semplice somministrazione di una base per pizza già pronta, ma svolta su superfici e con attrezzature di lavoro pulite e utilizzate in modo esclusivo per il senza glutine non è più rischiosa di altre manovre che, apparentemente più semplici, possono essere fatte con superficialità e disattenzione e quindi in modo poco sicuro. Quanto alla qualità di un impasto senza glutine oggi, grazie alla disponibilità sul mercato di materie prime sempre più raffinate e lavorabili, con un po' di ricerca e di sperimentazione è possibile ottenere risultati molto soddisfacenti seppur in assenza della rete glutina a cui si è abituati. L'invito dunque è a cimentarsi negli impasti per pizza "gluten free", cercando la propria ricetta a partire da materie prime idonee e garantite da etichette "senza glutine": è sicuramente questa la strada per un servizio di successo!

Q 4 Quali sono gli ingredienti considerati a rischio? Sugli ingredienti freschi, come le verdure di stagione, ci possono essere dei problemi?

L'alimentazione senza glutine comporta l'esclusione completa e rigorosa dei cereali che contengono glutine e di tutti gli alimenti che derivano dalla lavorazione degli stessi.
Molta attenzione va posta anche nella scelta degli alimenti che per ingredientistica ma anche per rischio di contaminazione crociata durante il processo di lavorazione e confezionamento dell'alimento stesso, possono contenere glutine: fra questi, e facendo particolare riferimento agli ingredienti più utilizzati per la preparazione di una pizza senza glutine, sono alimenti "a rischio" le miscele di farine e le farine e gli amidi mono cereale seppur da cereali senza glutine come la farina di riso, di mais, la fecola di patate, le farine di legumi, di soia, ma anche il lievito chimico, i salumi e gli insaccati, i formaggi spalmabili o già fusi, funghi e carciofi conservati con aggiunte di condimenti e conservanti, salse pronte come maionese, ketchup, senape, glasse. Si tratta di alimenti che potranno essere utilizzati solo se dichiarati in etichetta "senza glutine" ai sensi del Regolamento Esecutivo (UE) 828/2014. Diversamente, sempre con riferimento alla pizza,

potranno essere utilizzati il lievito di birra sia fresco che essiccato, qualsiasi tipologia di olio vegetale, sale, pepe e spezie varie, la passata di pomodoro e la polpa pronta di pomodoro, la mozzarella e tutti gli altri formaggi "tradizionali" (caglio, latte e sale) di qualsiasi marca e tipologia, perché categorie di alimenti sicure e garantite da normative e disciplinari di produzione che escludono la possibilità di presenza di glutine.
Quanto alla frutta, alla verdura, come alle patate e ai legumi tal quali, sono alimenti naturalmente senza glutine e quindi sempre idonee alle preparazioni "gluten free", così il riso, il mais, la quinoa, il grano saraceno, il miglio se in chicchi e semi, la carne, il pesce, le uova e il latte tal quali.

Q 5 Alcuni tipi di bevande, calde o fredde, possono essere a rischio?

Non possono essere somministrate al cliente celiaco alcune tra le bevande che derivano dalla lavorazioni di cereali con il glutine come caffè d'orzo e caffè ai cereali. Contrariamente a quanto ci si potrebbe aspettare, invece, i super alcolici puri, tra cui anche whisky, senza aggiunte di aromi e additivi, sono sempre idonee all'alimentazione del celiaco. Sono invece idonei solo se con dicitura "senza glutine" in etichetta i superalcolici addizionati, gli amari in genere e le birre sia quelle che derivano dalla fermentazione di cereali naturalmente senza glutine (ad es. il miglio) che quelle prodotto a partire da orzo appositamente deglutinato. Possono essere a rischio anche le bibite gassate light e/o con edulcoranti, i succhi di frutta addizionati o con aggiunta di vitamine e fibre, nonché bevande a base di latte di riso e soia, the freddo in polvere, preparati per bevande per cioccolata calda.
Per una consultazione completa e sempre aggiornata di questi elenchi consiglio di consultare periodicamente il sito ufficiale dell'Associazione Italiana Celiachia: www.celiachia.it.

Q 6 Nulla va lasciato all'improvvisazione, esistono corsi per la manipolazione e la somministrazione di alimenti senza glutine

La formazione è necessaria e dovrebbe costituire l'indispensabile premessa all'avvio del servizio di cucina e pizzeria senza glutine. La formazione sulla ristorazione senza glutine ha una storia abbastanza recente, oggi in Italia sono diverse le realtà che propongo eventi formativi su questo tema, declinando la didattica a seconda degli obiettivi e dei contesti.
La Legge nazionale n.123 del 2005 sulla celiachia, definisce la celiaca come malattia sociale e stabilisce, tra le altre cose, l'obbligo per le Ulss territoriali di erogare formazione specifica sia agli OSA del settore pubblico e della ristorazione collettiva, che a quelli della ristorazione privata. In adempimento a tale legge in tutte le regioni d'Italia i Servizi di Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) propongono periodicamente moduli formativi gratuiti sul tema, con taglio prevalentemente teorico.
Diversamente le aziende alimentari specializzate nella produzione di alimenti senza glutine per la grande distribuzione propongono attività di formazione prevalentemente pratici, utili per l'acquisizione di conoscenze sui prodotti e le materie prime. Occasioni interessanti, in questo senso, sono anche le fiere di settore che ormai in tutta Italia, propongono laboratorio dimostrativi di cucina e pizzeria.
Associazioni di categorie e scuole di formazione invece coniugano teoria e pratica in corsi che prevedono fino a sedici o ventiquattro ore tra attività di formazione in aula e laboratori di cucina "mani in pasta".
Ma, storicamente, il merito dell'attenzione odierna ai temi celiachia e ristorazione senza glutine va senza dubbio all'Associazione Italiana Celiachia che da oltre 15 anni promuove e sviluppa il progetto di formazione Alimentazione Fuori Casa a cui oggi aderiscono circa 4000 esercizi in tutta Italia.
Il suggerimento dunque è di approfittare di diverse opportunità, necessarie soprattutto in fase di avvio, ma quanto mai utili anche in un secondo momento. Il tempo per apprendere cose nuove, migliorarsi e crescere professionalmente, come sappiamo, non ha una scadenza.

Q 7 Esistono livelli diversi di intolleranza al glutine? Se sì, è necessario prestare qualche attenzione in più al cliente che ha una sensibilità maggiore al glutine?

La celiachia è una e sebbene il danno intestinale che comporta, al momento della diagnosi, possa essere più meno grave, la terapia è per tutti i celiaci la stessa: una dieta senza glutine, senza eccezioni, e per sempre.
Oggi quando un cliente ordina al ristorante una pizza senza glutine i motivi possono essere diversi: è celiaco, è sensibile al glutine seppur non celiaco, è allergico al grano, ha deciso di eliminare il glutine dal proprio regime alimentare per un periodo seguendo una tendenza del momento oppure è solo curioso di assaggiare un impasto diverso da quelli che conosce. Non sempre sarà possibile capire con chi abbiamo a che fare davvero, ma se il locale propone un menù "senza glutine", per il principio di precauzione, senza glutine dovrà essere, e quindi le preparazioni dovranno essere fatte rispettando le procedure di sicurezza stabilite: questo garantirà il cliente ma anche l'esercente stesso che potrà dimostrare, sempre, di aver agito per il meglio.



Q 8 La pizza senza glutine è dietetica?

La pizza senza glutine non è "dietetica" nel senso di "meno calorica", così come non lo sono tutti gli altri prodotti senza glutine quali pane, pasta, dolci consumati dai celiaci come alternative ai prodotti tradizionali con glutine. Gli impasti senza glutine, anzi, possono avere un indice glicemico maggiore di quelli tradizionali proprio perché composti in prevalenza da amidi e quindi ricchi di zuccheri e poveri di proteine e fibre. E a proposito di impasti artigianali di pizza senza glutine, creare una ricetta per un impasto di pizza senza glutine artigianale può essere il modo migliore per equilibrare il prodotto anche dal punto di vista nutrizionale. Non dimentichiamo poi che l'apporto calorico di una pizza è dato in gran parte anche dalla qualità e dalla quantità del condimento. Se dunque l'intenzione è semplicemente di dimagrire la pizza senza glutine non è la soluzione.

Q 9 Quanti sono i celiaci in Italia?

Secondo i dati contenuti nell'ultima Relazione Annuale al Parlamento sulla celiachia, i celiaci diagnosticati in Italia sono 182.858 (dato che verrà aggiornato a breve con la pubblicazione dei dati relativi al 2016), ma il numero è destinato a continuare a crescere grazie all'incremento progressivo e costante delle diagnosi: l'incidenza della celiaca sulla popolazione è di 1:100, per questo si stima che i celiaci in Italia siano 600.00 e che, ad oggi, il numero dei celiaci ancora non diagnosticati sia di oltre 400.000.

Q 10 Quali sono le normative europee in materia di ristorazione glutenfree?

Le normative europea di riferimento anche per la ristorazione "gluten free" sono quelle generali sulla sicurezza alimentare e l'applicazione del metodo e dei criteri dell'autocontrollo. A queste si aggiunge, da luglio 2016, il sopra citato Regolamento Esecutivo (UE) n. 828/2014. Nel quadro della recente revisione della normativa sui prodotti alimentari destinati a un'alimentazione particolare, il Reg. Esecutivo 828/2014 è una norma relativa "alle prescrizioni riguardanti l'informazione dei consumatori sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti" e stabilisce che la dicitura «senza glutine» è volontaria (quindi non obbligatoria) ed è consentita solo laddove il contenuto di glutine dell'alimento venduto al consumatore finale non sia superiore a 20 mg/kg".
Tale regolamento, seppur non espressamente formulato per la ristorazione, discende da quello generale (Regolamento Europeo 1169/2011) sulla "fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori" che a sua volta "si applica agli operatori del settore alimentare in tutte le fasi della catena alimentare quando le loro attività riguardano la fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori. Si applica a tutti gli alimenti destinati al consumatore finale, compresi quelli forniti dalle collettività, e a quelli destinati alla fornitura delle collettività", dove per collettività la norma stessa intende: "qualunque struttura (compreso un veicolo o un banco di vendita fisso o mobile), come ristoranti, mense, scuole, ospedali e imprese di ristorazione in cui, nel quadro di un'attività imprenditoriale, sono preparati alimenti destinati al consumo immediato da parte del consumatore finale".
A livello locale è comunque opportuno rivolgersi sempre all'autorità competente in ambito di sicurezza alimentare (come in Italia le Ulss) per informarsi su eventuali indicazioni e linee guida che fossero a disposizione di chi intende avviare un'attività "gluten free".





Specialista del pomodoro da oltre 100 anni

Per ulteriori informazioni:
Mutti S.P.A. -
Industrie Conserve
Alimentari
Via Traversetolo, 28 - 43022
Montechiarugolo (PR)
muttispa@muttispa.it

professional.mutti-parma.com

Da oltre un secolo, l'Azienda Mutti di Parma si dedica con passione alla lavorazione del miglior pomodoro 100% italiano. La materia prima viene raccolta, selezionata e lavorata tempestivamente per garantirne la freschezza, il colore, il profumo e le naturali qualità organolettiche.
Il pomodoro tondo per la trasformazione in Polpa, Passata e Concentrato viene raccolto prevalentemente nei territori di Parma, Piacenza e Ferrara. Il pomodoro lungo viene raccolto prevalentemente nella zona della Capitanata e trasformato in Pelati nello stabilimento di Oliveto Citra (SA), e lo stesso avviene anche per altre specialità del Sud Italia, come i pomodorini Ciliegini.
Per il canale Food Service, Mutti propone una gamma specifica e variegata composta da diversi prodotti e tipologie di confezione. Perché ogni ricetta abbia il pomodoro più adatto alla performance desiderata.
I Pelati, la Polpa in finissimi pezzi, la Polpa Pezzi, la Passata e il Concentrato sono le referenze di punta della linea Professional Mutti, prodotti realizzati appositamente per essere impiegati in diverse preparazioni e con specifiche modalità di utilizzo, ai quali si aggiungono i Pomodorini Ciliegini e i Pomodorini Datterini, la Dadolata, la Pizza Sauce Classica e Aromatizzata e i Pelati S. Marzano.
Al fine di soddisfare le nuove esigenze del mercato professionale, ovvero per garantire una migliore praticità e sicurezza di utilizzo dei suoi prodotti e per facilitare lo smaltimento delle sue confezioni, Mutti ha scelto di introdurre, all'interno della sua linea professionale, una nuova tipologia di confezione: la busta.
La linea di prodotti confezionati in busta è articolata in diversi formati da 1kg, 3kg e 5kg ed è composta dalle seguenti referenze: la Polpa in finissimi pezzi, la Passata, la Pizza Sauce Classica, la Pizza Sauce Aromatizzata e la Salsa Pronta di Datterini.
Per creare un dialogo diretto con il pubblico professionale, l'Azienda Mutti ha realizzato recentemente un sito web dedicato al settore B2B, **professional.mutti-parma.com**, nel quale è possibile reperire tutte le informazioni sulle caratteristiche dei prodotti della linea Mutti Professional. La nuova piattaforma si rivolge agli operatori professionali che già utilizzano i prodotti Mutti, e a tutti coloro che sono alla ricerca di un pomodoro eccellente, 100% italiano, con l'obiettivo di garantire la migliore qualità in molteplici preparazioni e in tante diverse modalità di consumo. Non a caso, in Italia e nel mondo, un numero sempre crescente di ristoratori mostrano di credere nella superiorità qualitativa del pomodoro Mutti, scegliendo di indicare nei propri menù la materia prima utilizzata, ed esponendone le latte con orgoglio all'interno dei loro locali.





Le proposte di Emanuela Ghinazzi

a cura della redazione

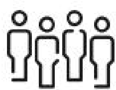


Toscana DOC, Emanuela Ghinazzi è mamma di 4 figli e moglie di Fabrizio. Dopo la diagnosi di celiachia di sua figlia Eleonora, ormai 23 anni fa, inizia a dedicarsi con passione e creatività alla cucina senza glutine per ritrovare tutto il gusto del mangiare buono e salutare. Oltre alla figlia Eleonora anche Emanuela è celiaca ma, quando si tratta di mangiare pane, focacce e pizze gluten free appena sfornate tutti gli altri membri della famiglia sembrano diventarlo.



Nel 2007 entra nello staff di CucinaIn-Simpatiadove conosce Olga Scalisi con la quale, nel 2010, inizia una collaborazione al blog "Uncuoredifarinasenzaglutine", spazio di approfondimento di grandissimo successo e riconosciuta affidabilità. In seguito al grande riscontro ottenuto pubblica, insieme all'amica Olga, tre libri di ricette dedicati al gluten free offrendo un contributo importantissimo al mondo senza glutine e diventandone un punto di riferimento. Dal 2013 entra a far parte dell'Associazione Cuochi Arezzo con l'intento di sensibilizzare la categoria al senza glutine e inizia a partecipare ad eventi e manifestazioni con l'obiettivo di far capire che senza glutine si può fare tutto, senza timore e con risultati sorprendenti. Dal 2015 collabora con realtà dedicate all'alimentazione senza glutine e la realizza di ricette inedite ad hoc.

— Lasagne — porri e Asiago



PERSONE:
4



DIFFICOLTÀ:
facile



DURATA:
2 ore totali

INGREDIENTI:

300 g di pasta all'uovo*
2 porri
250 gr di formaggio asiago
salsa besciamella*
olio extravergine di oliva

***BESCIAMELLA**
500ml di latte
40g di burro
30g di farina di riso finissima
sale e noce moscata qb

***PASTA ALL'UOVO**
260 gr mix pasta all'uovo
200gr di uova (4 uova medie)
un pizzico di sale
1 goccio di olio

Prepara la pasta all'uovo, chiudila con la pellicola e falla riposare 30 minuti in frigo.

Nel frattempo taglia i porri a fettine sottili e stufali in padella, con poco olio, fino a che saranno diventati morbidi. Aggiusta di sale e pepe e tieni da parte.

Prepara la besciamella: in una casseruola fai sciogliere il burro, aggiungi la farina e con una frusta mescola per non formare grumi. Aggiungi il latte e, sempre mescolando e a fuoco basso, gira fino a che il composto si sarà addensato. Regola di sale ed aggiungi poca polvere di noce moscata. Metti da parte ad intiepidire.

Riprendi la pasta, stendila con la sfogliatrice (o al mattarello) fino allo spessore di 1mm circa e tagliala a rettangoli nella classica forma delle lasagne. Sporca con poca besciamella il fondo di una teglia da forno quadrata ed inizia a fare il primo strato con: i rettangoli di pasta, la besciamella ed i porri stufati. Procedi in questa sequenza per 3 volte se ti piace la lasagna più bassa o 4 volte se la vuoi alta.

Cuoci in forno preriscaldato a 200° per 30 minuti circa.

— Pane — senza glutine



INGREDIENTI:

500 gr di mix di farina senza glutine per pane
50 g farina di grano saraceno
500 g di acqua tiepida
7 g di lievito secco
10 g di olio o strutto

Miscela le due farine con il lievito, nell'impastatrice con il gancio lavora fino a che la farina ha assorbito tutta l'acqua e poi aggiungi l'olio o lo strutto. Continua la fase d'impasto fino ad ottenere una massa liscia ed omogenea. Adesso ungi bene, anche lateralmente una ciotola dalle giuste dimensioni (23cm di diametro) e poni la massa a lievitare, dentro un sacchetto di plastica ben chiuso, fino a che avrà raggiunto e di poco superato il bordo. Rovescia l'impasto in un foglio di carta forno infarinato con una miscela di farina di mais e riso. Con un tarocco oleato taglia la massa a metà, ottenendo così due pagnotte. Spolvera in superficie con ancora un po di farina e cuoci in forno, su placca riscaldata, a 210° per i primi 10 minuti, poi prosegui la cottura in griglia per ancora 30-40 minuti fino a che il pane sarà ben dorato.

Lascia raffreddare. Si conserva bene per 2-3 giorni in sacchetto di carta chiuso in una busta di plastica.

Tagliando la massa lievitata a pezzetti più piccoli si ottengono ottimi panini.

Per ottenere due focacce con la medesima ricetta si deve lavorare la massa lievitata così: dividila sempre in due parti, poi senza rompere la lievitazione ed aiutandoti con poca farina da spolvero tira delicatamente, a mano, l'impasto fino ad ottenere uno spessore di 1cm circa, pratica dei buchi in superficie e cuoci su placca riscaldata per circa 15 minuti. Una volta sfornata spennella con olio e sale.

Qui Oslo: Elio Corsi, la pizza per tutti Made in Norway



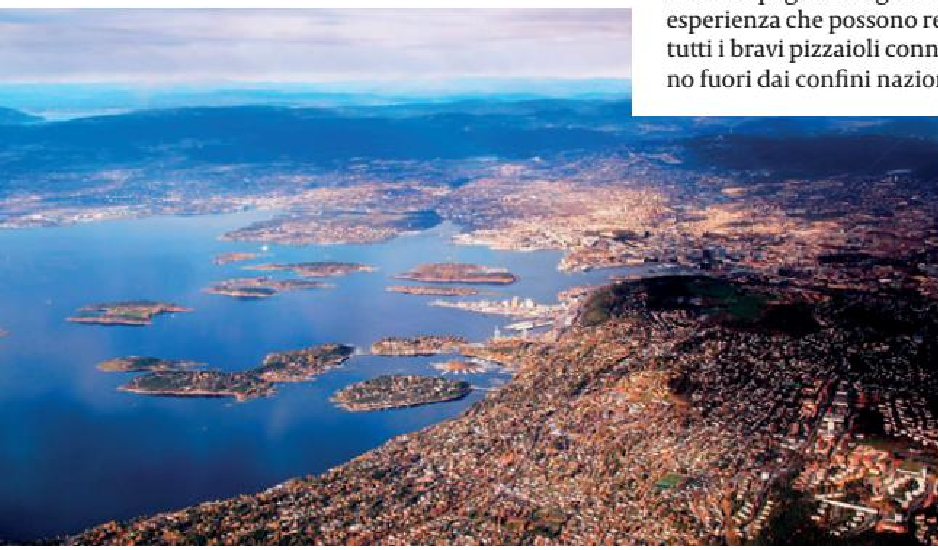
A FIANCO
Elio Corsi al Campionato Mondiale della Pizza 2017

a cura della redazione

Elio Corsi è il pizzaiolo d'origine Italiana che porta alta la bandiera del Made in Italy ad Oslo. Nato nel 1976 a Recanati, Elio Corsi comincia da giovanissimo a lavorare nella pizzeria di famiglia e dopo aver maturato una lunga esperienza in diverse località turistiche, sia come pizzaiolo che come cuoco, si trasferisce nel 2012 nella capitale norvegese.

"E' stata un'occasione fortuita"

"E' stata un'occasione fortuita" Ci dice Elio *"Mi trovavo per ragioni personali ad Oslo e presentai il mio Curriculum Vitae ad Eataly* – marchio che qui in Norvegia fa parte del gruppo Blender - *poco dopo mi proposero un'interessante opportunità professionale e mi sono trasferito qui"*. Come spesso succede ai connazionali che lavorano in terra straniera, l'origine italiana diventa un importante valore aggiunto per i locali che propongono cucina Made in Italy e nel caso del nostro pizzaiolo, a questo si accompagna una grande professionalità ed esperienza che possono rendere orgogliosi tutti i bravi pizzaioli connazionali che lavorano fuori dai confini nazionali.



"Mi trovavo per ragioni personali ad Oslo e presentai il mio Curriculum Vitae ad Eataly"

IN BASSO
Elio Corsi, terzo da sinistra, alla finalissima del Giropizza d'Europa 2015, classificatosi al primo posto
—
Elio Corsi in pizzeria

I riconoscimenti internazionali

Nel corso dell'ultima edizione del Campionato Mondiale della Pizza Elio Corsi ha ottenuto il terzo piazzamento per la categoria Gluten Free, il terzo gradino del podio gli ha valso anche il titolo di miglior pizzaiolo straniero per la pizza senza glutine, un risultato che non giunge inaspettato perchè Elio Corsi non è nuovo a piazzamenti importanti. Nel 2015 Ad Amburgo si classifica al primo posto nella finalissima del Giropizza d'Europa, e sempre lo stesso anno raggiunge il terzo posto per la categoria "Pizza Classica" durante il Campionato Mondiale della Pizza. Il palmares dei premi e delle gare arricchiscono la bacheca del ristorante Eataly di Oslo, e I clienti desiderosi di assaggiare la pizza del campione italo norvegese, affollano i numerosi tavoli del locale.





L'alternativa gluten-free ad Oslo

"La clientela norvegese è curiosa ma ha dei gusti tipicamente nordici" Afferma Elio Corsi " Sono molto apprezzati infatti i sapori forti e negli ultimi tempi c'è stato un vero e proprio boom della cucina asiatica, tanto da essere tra le offerte culinarie più seguite e apprezzate della capitale norvegese. La cucina Italiana rimane forte in città e possiamo contare su una grande affluenza sia di clienti locali che di turisti che vengono a visitare la nostra bella capitale". I best seller di Eataly sono diversi e non ultima la pizza che ha valso ad Elio Corsi la vittoria al Giropizza d'Europa - la pizza Tartufo e Carpaccio con crema di funghi shitake, carpaccio di bufalo, rucola, carpaccio di manzo e tartufo fresco -, ma a fare la differenza è l'offerta senza glutine del locale. Il locale dove lavora Elio Corsi propone infatti una grande selezione di piatti senza glutine per rispondere alle esigenze di una clientela che per svariate ragioni sceglie questo tipo di proposta. "Mediamente in una sera" dice Elio Corsi " Il 20 – 25% delle pizze che escono dalla mia cucina sono senza glutine. Non penso che quasi un quarto della mia clientele sia celiaca, ma credo che a monte di queste richieste ci sia anche una tendenza ad apprezzare le alternative alimentari "senza". La popolazione novergese infatti è molto attenta ai regimi alimentari e alla cura del corpo per cui posso immaginare che molti clienti scelgano le pizze senza glutine per ragioni non legate a questa intolleranza alimentare…Giusto o sbagliato che sia, non ha senso per me esprimere un giudizio su questo, do ai miei clienti la possibilità di scegliere le pizze che preferiscono". Come in Italia, la gestione dei prodotti glutenfree segue in Norvegia delle regole ben precise " Le autorità norvegesi" Racconta Elio Corsi" Sono molto fiscali sullo stoccaggio degli alimenti senza glutine, in quanto ristoratori e pizzaioli siamo tenuti a rispettare tutte queste regole, pena multe salatissime. Oltre a questo nel mio locale garantisco anche un controllo durante la preparazione dei piatti, con attrezzature di lavoro dedicate alla pizza senza glutine, ho inserito inoltre prodotti senza lattosio in menù, per dare un ulteriore servizio ai clienti del locale".

QUI OSLO

la ricetta di Pizza di Elio Corsi



—

Tartufo e agnello

—

La ricetta di Pizza di Elio Corsi

—

La proposta di Elio Corsi ha totalizzato il terzo punteggio più alto per la categoria glutenfree al Campionato Mondiale della Pizza.

Farcitura:

— Crema di Carciofi di Gerusalemme
— mix di insalata
— zucchine
— Parmigiano Reggiano 36 mesi
— agnello
— tartufo
— semi di girasole tostati

Impasto:

— Impasto indiretto con lievito madre con lievitazione di 48 ore a temperatura controllata (5 gradi)
— 650 grammi di mix di farine glutenfree
— 150 gr di lievito madre glutenfree
— 5 gr di lievito fresco
— 350 gr di acqua

Procedimento per l'impasto:

— avviare impastatrice e unire 10gr di sale fino.
— aggiustare eventualmente con farina o acqua.
— unire 50 gr olio extravergine d'oliva.
— lasciare riposare 20/30 minuti poi staglio e palline.
— le palline vanno avvolte nella pellicola e riposte in frigo dopo che la pallina ha raddoppiato di volume.



di Patrizio Carrer

Federico De Silvestri, Il Campione Mondiale di pizza SENZA GLUTINE si racconta

Federico De Silvestri, classe 1974 lo scorso 10 maggio si è laurerato la seconda volta consecutiva Campione Mondiale per la categoria Pizza Senza Glutine. Il pizzaiolo originario di Marzana, in provincia di Verona, ha bissato il titolo ottenuto nell'edizione 2016, arricchendo la bacheca di premi della sua pizzeria – focacceria "Quattrocento". Sposato e padre di due figli, Thomas e Aurora, Federico De Silvestri comincia a intraprendere la formazione per pizzaioli e nel 2011 apre la sua prima pizzeria d'asporto a Sarzana (La Spezia). Da qui in poi le vicende umane e professionali del pizzaiolo veronese lo riportano nel suo paese di origine, dove apre la pizzeria focacceria "Quattrocento" e dove propone non solo pizze classiche, ma anche pizze in pala e soprattutto Pizze senza glutine. Una scelta coraggiosa, perché nel locale di Federico la disponibilità di impasti senza glutine è costante. "Alla pizzeria focacceria Quattrocento" dice con orgoglio Federico " Nessuno deve preoccuparsi di prenotare la pizza senza glutine, quando viene la trova sempre. [...] Avere una zona dedicata alla pizza gluten free è impegnativo e costoso, ma dà grandi soddisfazioni. Purtroppo c'è ancora poca sensibilità per questo tipo di problema".

Una vittoria che parte da lontano e che si somma anche agli ottimi piazzamenti ottenuti nella categoria "Pizza a due" con lo chef Luca Nanni, e al secondo piazzamento della squadra di pizzaioli di cui Federico De Silvestri faceva parte. La continuità di premi e riconoscimenti ottenuti in questa competizione è un ottimo biglietto da visita per il pizzaiolo veronese, e la redazione di Pizza e Pasta Italiana ha chiesto a questo campione qual è il segreto di questa continuità e quali sono stati i motivi che lo hanno spinto a cimentarsi con questo tipo di pizza.







Innanzitutto, complimenti per la splendida vittoria in questa edizione. Quali sono state le tue emozioni quando hai sentito annunciare il tuo nome come primo classificato per la categoria Glutenfree? Speravi in una nuova vittoria?

Ho provato una grandissima soddisfazione, anche perchè credo che sia sempre molto difficile riconfermare un titolo. In tutta sincerità ero abbastanza sicuro dei miei mezzi e di quello che avevo fatto, d'altra parte però c'erano in gara tanti bravi pizzaioli che hanno fatto ottime pizze, per questo motivo non ero così sicuro della vittoria.

Hai partecipato alla gara di Pizza senza Glutine ma anche ad altre competizioni. In questa edizione del Campionato Mondiale della Pizza ci sono state delle pizze che ti hanno particolarmente colpito?

Sì, assolutamente. Quest'anno oltre alla Pizza senza Glutine ho partecipato alla gara di Pizza Classica, di Pizza in Pala e di Pizza a due, devo dire che in quest'ultima gara ho visto pizze veramente elaborate ed interessanti, ce ne sono state tante che hanno colpito la mia attenzione!

A chi dedichi questa vittoria?

La dedico soprattutto alla mia famiglia e ai miei due figli Thomas e Aurora.





Veniamo alla pizza che hai proposto, quale farcitura hai preparato? E per l'impasto?

Ho preparato una base verde, con una vellutata di piselli e a fine cottura ho inserito dell'insalata belga cotta al forno. Ho aggiunto una mozzarella di Bufala DOP del Salento, la Breasola DOP della Valtellina, Chips di Parmigiano Reggiano, perle di aceto balsamico e noci. Ho scelto di non utilizzare il pomodoro nella mia ricetta, ho voluto differenziarmi anche ispirandomi ad un tenedenza che ho riscontrato nel mio locale, dove sempre più clienti mi chiedono pizze senza Pomodoro. Per l'impasto ho realizzato personalmente un mio mix di farine – farina di mais e altre farine naturalmente prive di glutine – basandomi solo sulle loro caratteristiche fisiche e organolettiche, senza usare miglioratori di sorta e senza usare farine deglutinate.

SOPRA
La pizza vincitrice al mondiale, realizzata da Federico De Silvestri

"Come hai organizzato la linea gluten free nel tuo locale?"

"All'inizio, quando ho incominciato a cimentarmi con gli impasti del senza glutine, ho trovato enormi difficoltà': dalla ricerca delle materie prime, al rischio di contaminazione durante la lavorazione dell'impasto. Ho superato queste difficoltà impegnandomi a fondo nella ricerca di nuovi prodotti e con un occhio di riguardo importante alle normative igienico - sanitarie e garantendo sempre un ambiente incontaminato, oltre ai consueti piatti senza glutine ho anche una selezione di birre glutenfree, e seleziono anche prodotti vegani e bio. E'un'offerta ad hoc per la mia clientela che cerca qualcosa di diverso, non solo pizza senza glutine.





IN FOTO
La pizzeria - focacceria "Quattrocento"



Domenico Vassallo la tradizione della pizza, ma senza glutine

di Patrizio Carrer

Domenico Vassallo, classe 1963 originario di Napoli ma residente a Monastier in provincia di Treviso, si è guadagnato il secondo posto al Campionato Mondiale della Pizza 2017 per la categoria Senza Glutine. L'ottimo piazzamento alla manifestazione più importante al mondo per la pizza e i pizzaioli, ha coronato il percorso professionale di Domenico, cominciato in giovane età e che tutt'ora prosegue con la pizzeria "Arte Bianca" di Monastier, in provincia di Treviso.
"Nasco come pizzaiolo e vengo da una famiglia di pizzaioli" dice Domenico "sono originario del quartiere Vomero e il mio primo locale è stato una pizzeria a Capodichino, dove ho mosso i miei primi passi in pizzeria. "Successivamente" continua Domenico "assieme a mia sorella abbiamo aperto un nuovo locale proprio al Vomero, proponendo le pizze tipiche della tradizione napoletana, dalla Margherita alle pizze fritte". Dopo aver aperto un altra pizzeria d'asporto, Domenico Vassallo si trasferisce da Napoli a Monastier, in provincia di Treviso dove apre la pizzeria "Arte Bianca","ho deciso di affiancare alla pizza tradizionale che normalmente servo anche l'alternativa glutenfree" afferma Domenico " mi sono accorto che diversi miei clienti richiedevano proprio questo tipo di pizza. Per molti pizzaioli avrebbe potuto rappresentare un problema, ma non mi sono scoraggiato e ho deciso di approfondire l'argomento e di dedicare nel mio menù una linea di piatti senza glutine. Ora nella mia pizzeria ho una postazione e un servizio dedicati esclusivamente a chi si soffre di intolleranza al glutine e un celiaco nella mia pizzeria può trovare pizze, dolci, primi piatti e molto altro ancora". "Ho ampliato ancora di più la mia offerta" continua Domenico "e nel mio locale è possibile trovare pizze e piatti dedicati anche a chi soffre di altri tipi di intolleranze, come al lattosio, al nichel ecc…".
"Sulla scelta dei prodotti alimentari sto cercando la massima qualità, penso infatti che un celiaco abbia diritto, esattamente come tutti gli altri clienti, di mangiare una pizza sì senza glutine, ma anche buona e golosa". La formula di Domenico Vassallo "pizza senza glutine di qualità", è ampiamente apprezzata dai clienti dell' "Arte Bianca" con una media settimanale di 100 pizze senza glutine sfornate e servite.





L'Officina delle Intolleranze

Un nuovo progetto di prossima apertura sarà il laboratorio che affiancherà la pizzeria di Domenico Vassallo e che darà nuove interessanti opportunità ai clienti dell' "Arte Bianca". "È un concetto di laboratorio interattivo" spiega Domenico "Incentrato sulla pizza, sugli impasti e sugli ingredienti senza glutine. Ci saranno dimostrazioni e piccoli showcooking di pizza finalizzati a conoscere e lavorare gli impasti senza glutine, a riconoscere e usare al meglio le farine e i mix senza glutine. "Le attività saranno rivolte ai professionisti, alle casalinghe, ai celiaci e a tutti gli appassionati di arte bianca" dice Domenico Vassallo, "e spero che possa diventare un punto di riferimento per l'alimentazione senza glutine, produrremo infatti anche pasta fresca e panificati glutenfree".

Il Campionato Mondiale della Pizza 2017

Domenico Vassallo si è classificato al secondo per la categoria Pizza Senza Glutine. Il suo risultato è frutto di abnegazione e grande passione non solo per la cucina senza glutine, ma anche per la pizza - vera e propria tradizione di famiglia – che il pizzaiolo di origine napoletana ha portato dal capoluogo partenopeo, alla provincia di Treviso. "Il secondo posto al Campionato Mondiale della pizza per la categoria senza glutine è stata una grandissima soddisfazione e sono sempre più motivato a continuare su questa strada".

MISCELE SENZA GLUTINE DALLAGIOVANNA:

un delitto non provarle! Ecco la pizza gourmet con impasto di Alberto Campagnolo e topping del Maestro Walter Zanoni.

Poolish

750 gr mix Gluten Free verde pane&pizza Dallagiovanna, 870 gr acqua tiepida 15 gr lievito fresco di birra (2%)
Miscelare gli ingredienti ottenendo un impasto morbido. Riporlo in un mastello coperto e farlo raddoppiare a T° ambiente per circa 2 ore. Metterlo in frigo a 4 gradi per 16/18 ore.

Ingredienti (+ poolish)

250 gr mix Gluten Free verde pane&pizza
5 gr lievito fresco di birra (2% sul mix di rinfresco)
30 gr acqua tiepida (3% calcolato sul totale del mix)
40 gr olio extravergine d'oliva (4% sul totale del mix)
6 gr sale fino (0,6% sul totale del mix)

Procedimento

(Impasto indiretto 75% con precottura a vapore)
Mettere nella planetaria il Poolish, il mix Gluten Free Dallagiovanna e gli ingredienti (sciogliendo il lievito nell'acqua). Azionare l'impastatrice, con il gancio o la foglia, per 4/6 minuti, fino ad ottenere un impasto morbido ed omogeneo.
Ungere bene la bilancia, le teglie (meglio con staccante per pasticceria) e le mani. Pesare e spezzare a piacere (400 g di impasto per teglia tonda diametro 25 cm). Posizionare il panetto al centro della teglia ed allargarlo omogeneamente. Lasciare lievitare a temperatura ambiente per circa 90 minuti. Precuocere a 130 °C a 100% vapore per 20 minuti e 3 minuti a 180 °C a secco. Abbattere a -40 °C e mantenere a -18 °C per almeno 24 ore. Ripassare in forno preriscaldato a 250 °C per 3/4 minuti con i condimenti scelti oppure ungere con olio la base precotta. Cuocere per circa 3/4 minuti sino al suo imbrunimento. Sfornare. Porzionare.
Farcire ogni fetta con ingredienti preparati e cotti precedentemente a parte.



In questa ricetta, il Maestro Zanoni ha previsto un topping con fiocchi di prosciutto crudo stagionato, burrata e crema di zucchine.

MIX SENZA GLUTINE SPECIALE PER PANE&PIZZA

Semplice e veloce, permette di ottenere pizza e pane in poco tempo, senza rinunciare alla qualità del prodotto finito. La miscela regala grande plasticità all'impasto, un'ottima tenuta in lievitazione e un apprezzabile aumento del volume in cottura. Il pane e la pizza ottenuti avranno poi una mollica ben strutturata e, quel che più conta, uno splendido sapore. Anche in versione senza lattosio!



SCOPRI TUTTA LA LINEA SU WWW.DALLAGIOVANNA.IT

La ricetta della pizza di Domenico Vassallo

Per l'impasto: *l'impasto è stato realizzato con un mix di farine senza glutine, acqua, olio, lievito. L'impasto è stato realizzato con il metodo diretto, con 4/5 ore di lievitazione.*

Per la farcitura:
Domenico Vassallo precisa che tutti gli ingredienti ulitizzati sono Presidi Slow Food, a dimostrazione del della volontà di dare la massima qualità a chi assaggia la sua pizza.
Pomodoro San Marzano, origano di montagna, aglio rosso di Nubia, Foglioline di Timo al limone, acciughe di Menaica



Idea per un dolce gluten free

Una proposta di **Alberto Tonizzo**

Radici, frutti e gianduia



a cura di Laura Nascimben

Ormai molti pizzaioli italiani si sono ben organizzati e, oltre a saper preparare ottime pizze, hanno con loro dei giovani provenienti anche da Istituti e Scuole alberghiere, esperti di cucina e di pasticceria. Ed è per questo motivo che, ogni tanto, allarghiamo in questa rubrica il nostro sguardo chiedendo a pasticceri esperti delle indicazioni e delle proposte anche complesse. Perché, ciò che veramente interessa a quanti hanno spirito creativo, non è copiare la ricetta di qualche grande pasticcere – e Alberto Tonizzo, nella sua regione, per quanto riguarda i dessert da ristorante, è sicuramente ai vertici – ma cogliere l'idea, il suggerimento, l'intuizione, magari anche con qualche altra indicazione, poi il giovane pasticcere che opera in pizzeria, spesso anche lo stesso titolare, saprà ben realizzare un dolce che risulterà nuovo ed originale, capace comunque di affascinare il cliente che ricorderà a lungo l'esperienza.

IL DOLCE

Alberto Tonizzo, chef-patron del ristorante "Al Ferarut" di Rivignano (Udine), collaboratore da anni di questa rivista, è personaggio che ha alle spalle una lunga e fruttuosa esperienza di studio e, nel suo ristorante studia di continuo le caratteristiche dei singoli prodotti, il modo per utilizzarli al meglio, come assembrarli per ottenere risultati soddisfacenti. È un grande cuoco e un grande pasticcere, ha meritatamente conquistato anni fa la stella Michelin e sta per entrare con onore nella più esclusiva associazioni di ristoranti italiani di alta e altissima qualità, le Soste.

Pizza e Pasta Italiana
è perciò lieta di presentare ai suoi
lettori la proposta
di Alberto Tonizzo:
è l'idea di un dolce gluten free,
quindi s'inserisce nello speciale
che caratterizza questo
numero della rivista.



SOPRA
Alberto Tonizzo

IL DOLCE

Ricetta



Radici, frutti e gianduia

Proprio perché è soprattutto un'idea, l'autore non ha indicato le quantità degli ingredienti, lasciando a ciascuno il piacere di partire da questa proposta per realizzare un proprio dolce originale.

Crema al gianduia: Frullare le nocciole tostate, lecitina di soia, zucchero e cacao in polvere di ottima qualità finché si crea una crema densa.
Scaldare il latte e sciogliervi all'interno del cioccolato bianco.
Unire a poco a poco il composto di nocciole a quello liquido fino a quando sarà completamente omogeneizzato.
Riporre in vasetti e far raffreddare 2 ore in frigorifero.



Granella di nocciole: Frullare le nocciole tostate e disidratarle.

Orzo speziato: Candire l'orzo utilizzando uno sciroppo di zucchero, chiodi di garofano, cardamomo e pepe di Java. Far raffreddare e conservare all'interno dello sciroppo stesso.

Gelato al topinambur: Sbucciare, lavare e tagliare a dadini il topinambur. Sciogliere lo zucchero nell'acqua e cuocere i dadini al suo interno. Quando avrà una consistenza morbida, versare il glucosio e il succo di un limone. Mescolare e versare nel bicchiere Pacojet.

Topinambur: Cuocere sottovuoto i topinambur sbucciati con acqua e un pizzico di zucchero a 85°C in forno a vapore per 45 minuti. Tagliarli a macedonia e tostarli col burro in padella Tostare le scorze dello stesso in forno e disidratarle a 46°C per 12 ore.

Melograno: Sgranare il melograno ed estrarre il succo deai chicchi.

Composizione finale del dolce:
Dressare la crema al gianduia nel piatto all'interno di un coppapasta rotondo. Versare alcune gocce di succo di melograno. Sovrapporre i topinambur tostati caldi e un cucchiaio di orzo candito. Riempire metà dello strato superiore con la granella di nocciole e l'altra metà con le scorze di topinambur croccanti. Concludere con una quenelle di gelato al topinambur.

La celiachia: intolleranza al glutine



Dott.ssa Marisa Cammarano - Biologa Nutrizionista

La celiachia è una intolleranza permanente al glutine, sostanza proteica presente in alcuni cereali e loro derivati. Il glutine è una proteina. In senso stretto la celiachia non è una malattia, ma una condizione che per manifestarsi necessita della contemporanea presenza di una predisposizione genetica e di un consumo di alimenti contenenti glutine.
In Italia è riconosciuta come malattia sociale, tanto che si stima colpisca all'incirca 400/600.000 Italiani, cioè una persona ogni 100/150 abitanti. Un'altra particolarità della malattia è quella di essere autoimmune. Secondo tale caratteristica il consumo di glutine causa in un individuo predisposto un'eccessiva risposta immunitaria che va a colpire le cellule dell'intestino tenue deputate all'assorbimento dei nutrienti. Questo tratto di intestino, lungo più o meno 5 metri, è infatti ricco di sporgenze a forma di dito (villi intestinali) che servono ad assorbire i materiali nutritivi. Quando le cellule di queste importanti microstrutture vengono attaccate perdono la capacità di assorbimento ed è qui che iniziano i primi problemi per l'organismo. Per combattere la malattia celiaca l'unica terapia attualmente valida è quella dietetica. Il celiaco è quindi costretto ad eliminare dalla propria tavola tutti quegli alimenti che contengono anche solo piccole quantità di glutine (pasta, dolci, pane, birra, biscotti ecc.).
Seguire una dieta senza glutine significa evitare alimenti contenenti questa proteina. Si possono utilizzare, invece, altri tipi di cereali: riso, mais, miglio, tapioca, soia. Rispettare una dieta rigorosamente priva di glutine non è una cosa drammatica, ma certamente pone una serie di problemi psicologici e pratici con cui i celiaci e le loro famiglie devono fare i conti. Il veto ad alimenti comuni quali pane, pasta, biscotti, pizza etc., comporta una educazione alimentare ed una consapevolezza cui molte persone non sono abituate.
Molte industrie alimentari hanno messo in commercio, per fortuna, alimenti senza glutine sempre più gradevoli: farine che sostituiscono quella di grano, pane, pasta, biscotti, dolci, cracker, grissini, fette biscottate, merende, etc., non ultimo la pizza. La dieta del celiaco è, così, varia ed equilibrata nonostante l'esclusione del glutine.
Questi prodotti sono contraddistinti dalla presenza di una spiga di grano barrata, simbolo che universalmente certifica l'assenza di glutine.



Dove si trova il glutine?

Il glutine, in natura, si trova in alcuni cereali quali:

Frumento *(grano)*
Farro *(Tipo di grano molto popolare nell'antica Roma. Attualmente è molto diffuso sia sottoforma di grani (nei minestroni surgelati, miscelato con legumi secchi per le preparazioni di minestroni, ecc.) oppure sottoforma di farina per la preparazione di paste, dolci, ecc.)*
Avena *(Al momento ci sono studi scientifici in corso per osservare l'effettiva tossicità; al presente in via cautelativa c'è la proibizione all'uso di questo cereale)*
Kamut *(Nome antico Egiziano per indicare il grano)*
Orzo
Spelta *(Varieta' del Farro)*
Segale
Triticale
Bulgur *(boulgour) (Grano molto cotto in acqua, frantumato dopo essere stato seccato al sole. Molto diffuso in Medio Oriente)*
Couscous *(Tradizionale piatto arabo. Semola di grano duro mescolata ad acqua e lavorata a mano fino ad ottenere piccolissime sfere, seccate poi al sole e cotte a vapore)*
Greunkern *(Oggi è tradotto come Grano verde Greco, ma è il grano chiamato Spelta)*
Seitan *(Derivante dalla lavorazione del glutine del frumento; il glutine estratto viene trasformato in Seitan. Da secoli ha costituito l'alimento base della cucina orientale)*

Esempi di alimenti non consentiti, se preparati con cereali "tossici"

Farina, amido, semolino
Pasta (fresca, secca, con o senza ripieno)
Prodotti da forno dolci e salati (pane, grissini, crackers, fette biscottate, pan carrè, focacce, pizza, biscotti, torte, ecc.)
Crusca
Malto d'orzo e quindi la birra
Müesli e fiocchi di miscele di cereali

Qualsiasi prodotto alimentare preparato con questi cereali *NON è idoneo al consumo dei celiaci!*



Alimenti naturalmente privi di glutine

Castagne

Grano saraceno

Legumi
(fagioli, lenticchie, piselli, ecc.)

Mais

Miglio

Patate

Riso

Sesamo

Soia

Sorgo

Tapioca



Per poter avere dei prodotti idonei al consumo dei celiaci è necessario che si applichi un corretto piano di controllo delle materie prime e del prodotto finito, inoltre occorre monitorare costantemente il processo produttivo, gli ambienti di lavoro, le attrezzature, gli impianti e gli operatori. Tutto questo diventa ancora più importante se si considera che possono verificarsi durante le produzioni pericolosi fenomeni di contaminazione crociata da glutine. Così, può accadere (soprattutto per alcune categorie di prodotti, come gli sfarinati) che da un ingrediente naturalmente privo di glutine si ottenga un prodotto finito (amidi, farine, fecole, ecc.) contaminato. Se, ad esempio, nel medesimo molino viene lavorato anche del frumento o un altro cereale proibito, sussiste un forte rischio di contaminazione dei prodotti finiti, per presenza di glutine negli ambienti di lavoro e nei sistemi di trasporto utilizzati. Lo stesso discorso vale anche per i locali addetti alla ristorazione, bar, pizzerie, ecc.
L'assunzione di glutine, anche in piccole dosi, può causare danni. Nel soggetto geneticamente predisposto l'introduzione di glutine, infatti, determina una risposta immunitaria abnorme a livello dell'intestino, cui consegue una infiammazione cronica con scomparsa dei villi intestinali (piccole strutture responsabili e necessarie per l'assorbimento dei nutrienti presenti negli alimenti). Diventano rilevanti e qualche volta anche irreversibili le malattie determinate da una diagnosi tardiva di celiachia: osteoporosi, infertilità, aborti ripetuti, bassa statura nei ragazzi, diabete mellito, tiroidite autoimmune, alopecia, epilessia con calcificazioni cerebrali e il temutissimo linfoma intestinale.
L'etichettatura, la pubblicità e la presentazione



dei prodotti destinati alle persone intolleranti al glutine devono riportare, quindi, la menzione «con contenuto di glutine molto basso». È ammessa la menzione «senza glutine» se il contenuto di glutine non supera 20 mg/kg nei prodotti alimentari quali venduti al consumatore finale.
Le manifestazioni cliniche sono molto varie: alcuni soggetti presentano un quadro classico di malassorbimento con diarrea, perdita di peso e carenze nutritive, altri, invece, riferiscono uno o più sintomi cronici spesso estranei all'apparato digerente. Sono comuni disturbi come crampi, debolezza muscolare, formicolii, emorragie, gonfiore alle caviglie, dolori ossei, facilità alle fratture, alterazioni cutanee, disturbi psichici; molto frequente è l'anemia da carenza di ferro. Infine esistono soggetti che non lamentano sintomi o nei quali i disturbi sono talmente modesti da non richiedere l'intervento del medico; vengono diagnosticati solo perché nell'ambito familiare c'è un altro membro affetto da celiachia. Non raramente alla celiachia sono associate malattie quali il diabete, l'artrite reumatoide, l'epatite cronica attiva, alterazioni della tiroide, la dermatite erpetiforme. Dunque, non sempre la celiachia si presenta in modo palese. Infatti le sue forme cliniche possono essere molteplici.
La diagnosi di celiachia si effettua mediante dosaggi sierologici: gli "AGA", gli "EmA". Recentemente è stato messo a punto un nuovo test per il dosaggio di anticorpi più specifici, gli "Anti-transglutaminasi o AntiTG". Per la diagnosi definitiva di celiachia è, però, indispensabile una biopsia dell'intestino (prelievo di un frammento di tessuto), quindi l'esame istologico dal quale è possibile determinare l'atrofia (l'appiattimento) dei villi intestinali.

LA BIRRA

di Alfonso Del Forno

Illustrazioni di Antonella Manenti



L'innovazione nelle birre **gluten free**

Il mondo della birra di qualità è in continua evoluzione e i cambiamenti avvengono in maniera così repentina che a volte bisogna stare sempre sul pezzo per poterne cogliere le novità e le innovazioni. Questo fenomeno sembra essere ancora più evidente nel settore delle birre senza glutine. Quando ho cominciato ad occuparmi di questo settore, nel 2011, le birre gluten free erano una nicchia piccolissima, sia per il numero di marchi presenti sul mercato che per i consumi stessi, fossilizzati nelle poche decine di migliaia di celiaci che ne facevano uso. Oggi le cose sono nettamente cambiate, a partire proprio dai consumatori, che non possono essere annoverati tra i soli celiaci, ma bisogna tener conto delle centinaia di migliaia, se non milioni, di persone che oggi mangiano e bevono prodotti gluten free in Italia.
Le prime avvisaglie di un cambiamento anche stava per avvenire si è potuto cogliere quando i birrifici hanno abbandonato la produzione delle semplici lager chiare per dedicarsi a gamme più estese di birra, andando incontro al gusto del consumatore, sempre più attento alle differenti tipologie esistenti sul mercato. Dal mio punto di vista un cambio di rotta definitivo c'è stato un paio d'anni fa con l'introduzione di una birra di frumento, per la precisione la weizen di **Die Weisse**, che ha sancito la definitiva dimostrazione che le birre senza glutine non temono il confronto con le birre "normali". L'avvento di questa birra non ha fatto altro che confermare le ricerche che avevo effettuato negli anni precedenti con l'associazione che presiedo, **Nonsologlutine Onlus**, quando abbiamo dimostrato che eliminare il glutine dalle birre realizzate con malto d'orzo non era un processo limitante per la qualità organolettica della birra.
L'innovazione che oggi trovo ancora più entusiasmante, dando per scontato l'innalzamento complessivo della qualità della birra, è l'introduzione di un nuovo "contenitore" per le birre senza glutine. Parlo dell'utilizzo della lattina di alluminio che da qualche tempo ha contaminato anche il mondo gluten free. Quella che da sempre è un grande classico per le produzioni brassicole statunitensi, la lattina in Europa, e in Italia in particolare, non è mai stata vista di buon occhio, perché associata alle birre di scarsa qualità dei discount. Oggi però le moderne tecnologie hanno permesso di avere materie prime di alta qualità per la realizzazione delle lattine, cosa che non crea differenze rispetto alla conservazione in bottiglia di vetro, e ne aumenta i vantaggi in termini di conservazione con la totale barriera dalle fonti luminose, la leggerezza nei trasporti, la possibilità di una compattezza di deposito e la facile sistemazione nei frigo, con la possibilità di essere impilate su più strati. L'unico ostacolo che ne aveva impedita finora la diffusione era il costo di confezionamento, decisamente più elevato della bottiglia.
Tra gli esempi di lattine di birra gluten free che troviamo sul mercato, partirei dal classico di sempre, la **Daura** di Estrella, reperibile sia nel formato di 33cl che di 50cl. Molto interessante anche un must della nuova generazione di birre senza glutine, la **Reparationsbajer** di To Ol, pluripremiata al **World Gluten Free Beer Award** nelle ultime due edizioni. Ma l'esempio più eclatante di questa rottura, rispetto ai vecchi schemi, è rappresentato dalla gamma di dieci birre artigianali inglesi di **First Chop**. Birre d'ispirazione stilistica completamente diverse l'una dall'altra che riescono a trovare il giusto spazio nella variegata richiesta di birre gluten free, tutte rigorosamente in lattina, dal design semplice e d'impatto, con colori retrò.
Credo che di questo passo, il mondo delle birre senza glutine sarà sempre più una fucina di idee e innovazioni, al punto di rendere meno distante il divario dalle birre "con glutine", anche in funzione dell'impatto sociale, di cui inevitabilmente bisogna tener conto.



Le birre biologiche

Il mercato dei prodotti biologici è uno dei più importanti e seguiti dalle aziende di prodotti alimentari e non . Tra questi non è da meno quello della birra, con esempi di produzioni con queste caratteristiche che affondano le proprie radici già agli albori delle produzioni brassicole di qualità.
Nel caso specifico della birra, spesso la produzione Bio è legata alla coltivazione in proprio delle materie prime utilizzate, quindi parliamo di birrifici agricoli. Questo avviene in maniera naturale per la filosofia di base di questo settore, che preferisce la strada del controllo totale della filiera, per essere certi di utilizzare materie prime che possano avere la regolare certificazione Bio. La sola certificazione delle materie prime non è condizione sufficiente affinché il prodotto finito sia etichettabile come Bio. Infatti, è necessario che l'intero processo produttivo sia rigorosamente esente da contaminazione con prodotti non biologici, cosa questa che implica ulteriori attenzioni da parte dei produttori, con l'adozione di procedure di pulizia degli impianti che diano la certezza assoluta dell'assenza di contatto tra materie prime di natura diversa. Tutti questi processi rallentano i processi produttivi, andando a gravare sul costo finale del prodotto bio, che si somma a un valore decisamente più elevato delle stesse materie prime.
Ma questo non rappresenta un limite per il consumatore, consapevole del fatto che l'intera filiera del biologico, sia per l'attenzione verso la produzione delle materie che per la trasformazione delle stesse, richiede processi produttivi, di certificazione e di controllo che ne aumentano il prezzo finale.ne aumentano il prezzo finale.





Cambio di stagione, non di sapore.

www.risposurgelati.it

Bio: il comparto in Italia e le sfide del G7 di Bergamo

Bio

a cura della **Redazione**

Il 14 e il 15 ottobre la città di Bergamo ha ospitato il summit mondiale incentrato sull'agricoltura, a presenziare ai lavori i rappresentanti di Italia – con il Ministro Martina -, Francia, Germania, Giappone, Regno Unito, Canada e USA e più importanti rappresentanti delle associazioni e delle istituzioni legate al comparto agricolo, i rappresentanti delle più importanti associazioni umanitarie mondiali.
Un'agenda fitta di lavori e di impegni dove sono stati messi sul piatto argomenti e temi di importanza fondamentale per il futuro del pianeta e dell'umanità stessa e dai cui sono emersi importantissimi obbiettivi a breve,medio e lungo termine. Il più importante in assoluto l'eliminazione della fame del mondo, su cui tutti i rappresentanti governativi si sono trovati d'accordo: l'obbiettivo infatti è azzerare la malnutrizione infantile entro il 2030.
Le altre importanti sfide che il summit di Bergamo lancia sono quelle legate alla necessità di far fronte alle emergenze climatiche che il nostro pianeta sta vivendo in questi ultimi decenni: non va dimenticato che i fenomeni climatici oltre a portare gravi disagi a persone e infrastrutture, sono responsabili di pesantissimi danni alle coltivazioni, agli allevamenti e a tutto il delicato ecosistema del pianeta Terra.
Se i mutamenti del clima sono diventati un fatto assodato, l'obbiettivo dei rappresentanti dei sette grandi è tutelare e salvaguardare il più possibile la produzione agricola mondiale, con regole comuni a tutti.
All'indomani del G7, la "Carta di Bergamo", il documento programmatico che ha raccolto gli obbiettivi a breve, medio e lungo termine su temi quali il biologico, i cambiamenti climatici e il superamento della fame del mondo rappresenta proprio la sintesi di questo importante summit.

RUMMO GLUTEN FREE: A GREAT PASTA FOR EVERYONE.

1 Firm and delicious as traditional pasta.

2 Metodo *Lavorazione al Vapore*, (steam processing) to get a smooth dough of the ingredients

3 With wholemeal rice, white corn and yellow corn.

4 Easy to digest and with a natural fiber source.



5 Extruded through bronze die, to enhance every sauce.

6 GMO free.

La Carta del Biologico di Bergamo

SOTTO
Il Ministro Maurizio Martina



A due anni dalla condivisione della Carta del biologico a Expo Milano 2015 e a partire dalle esperienze dei Paesi del G7 e delle principali organizzazioni internazionali, l'evento è stata l'occasione per presentare "La Carta del biologico di Bergamo", è una dichiarazione comune per dare rilievo all'agricoltura biologica come strumento di trasformazione dei sistemi agricoli mondiali per il contrasto ai cambiamenti climatici e per la lotta alla fame. La Carta mira anche a riconoscere il ruolo svolto dagli agricoltori nella tutela e salvaguardia dell'ambiente, della biodiversità e del paesaggio rurale. L'agricoltura biologica rappresenta un'innovazione in campo agricolo e alimentare dell'ultimo secolo basata su un modello socialmente inclusivo e sostenibile dal punto di vista economico e ambientale. Il suo successo globale è dimostrato dagli oltre 2 milioni di operatori in 164 Paesi che partecipano alla produzione di alimenti impiegando risorse locali, riducendo la dipendenza da fattori di produzione esterni e aumentando la propria resilienza nonostante i cambiamenti climatici."Il modello agricolo italiano - ha dichiarato il Ministro Maurizio Martina - è tra i più sostenibili in Europa. La produzione biologica nel nostro Paese conta oltre 1,8 milioni di ettari coltivati e circa 73 mila operatori. Abbiamo introdotto per la prima volta le mense biologiche certificate e rafforzato le norme sui controlli, ma dobbiamo continuare a lavorare sul piano internazionale per un sostegno sempre maggiore a questo settore. La sostenibilità è una chiave centrale per la crescita e la competitività dei sistemi agroalimentari.

Bio

Bio

I numeri del comparto Bio in Italia

Nel corso dell'ultimo decennio si è assistito ad un graduale ma constante aumento delle aree coltivate e delle aziende dedicate ai prodotti biologici. Secondo i dati forniti da Sistema d'Informazione Nazionale sull'Agricoltura Biologica nel 2017 le superfici dedicate alla produzione biologica – quindi non solo agricoltura ma anche allevamento – sono state quasi un milione e 800mila ettari, con più di 72mila operatori impiegati.
Dal 2016 il settore dell'agricoltura fa un sostanziale passo in avanti, con un incremento a due cifre delle superfici impiegate rispetto agli anni precedenti e nel corso dell'ultimo anno sono stati converti al biologico oltre 300mila ettari. I principali orientamenti produttivi riguardano le colture foraggere (342mila ettari circa), i pascoli (320mila ettari) e i cereali con quasi 300mila ettari di superfici coltivate. Il settore cerealicolo rappresenta quindi una delle voci più importanti del comparto e le regioni dove si registra la maggiore estensione di superfici coltivate sono la Sicilia, la Puglia e la Calabria (nelle stesse regioni sono trovano anche il maggior numero di aziende e di operatori legati alla produzione biologica). Circa il 15% delle superfici coltivabili in Italia è occupato dalla produzione biologica, con il 4,5% delle aziende ad essa dedicate, questa disparità tra realtà produttiva e terreno occupato è dato dal fatto che mediamente un'azienda biologica occupa una superficie di terreno 3 o 4 volte superiore rispetto ad una azienda che non pratica coltivazioni biologiche.





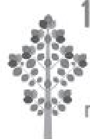
PIT 003

L'UNICO CERTIFICATO BIOMASS PLUS




IL PIU ALTO POTERE RADIANTE INFRA-ROSSO

Ideale per la cottura nel forno refrattario perché permette di cuocere non solo per Conduzione e Induzione ma anche per Irraggiamento.



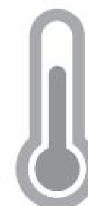
100% PURO FAGGIO

Non contiene impurità, né corteccia, né collanti né idrocarburi, né alcun tipo di additivo aggregante



UMIDITA'≤ 8%

'O Sole mio permette di raggiungere la temperatura perfetta in un lampo.



TEMPERATURA COSTANTE PIU A LUNGO

IRende molto meglio della legna tradizionale perché l'essensa del faggio migliore.



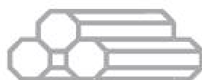
ULTRA COMPATTO

Grazie alla tecnologia di produzione unica risulta essere il più duro e compatto sul mercato



STOCCAGGIO SEMPLIFICATO

Ogni scatola pesa 18 kg e contiene 8 tronchetti permettendo facilità di stoccaggio, ordine e pulizia sotto al forno.



FORMA OTTAGONALE BREVETTATA

Soluzione unica che assicura Maneggevolezza e Stabilità evitando il rotolamento in platea.



PULITO

Testato e certificato da analisi chimica e batteriologica per la cottura di alimenti



CONVENIENTE

A parità di peso e ingombro surclassa di gran lunga in resa anche la migliore legna tradizionale

ECOLOGICO

Riduce le emissioni di monossido di carbonio nell'atmosfera, ma anche la fuliggine nel camino.





Il Tronchetto 'O SOLE MIO è Pura Energia da Biomassa, è Pura Essenza di Legno vergine dal Faggio Migliore.

'O SOLE MIO offre una alternativa ecologica piu conveniente e piu potente alla legna tradisionale perche ha un rendimento superiore e un potere calorifico costante.



APPROVATO

VERA PIZZA



Napoletana

APPROVED

SITTA

Benessere Eco-Innovativo

San Giovanni al Natisone (UD) / Italy
T. +39 0432 756883 / F. +39 0432 757462
sitta@sittasrl.com / **www.sittasrl.com**

Cercasi Distributore

INTERVISTA AIAB



La fotografia del comparto "Bio" in Italia!

— A colloquio con Vincenzo Vizioli, Presidente dell'Associazione Italiana Agricoltura Biologica".

AIAB (Associazione Italiana Agricoltura Biologica) raccoglie e rappresenta gli interessi dei produttori biologici, attraverso la promozione e la salvaguardia dell'agricoltura biologica, basandosi su principi di salvaguardia e valorizzazione delle risorse, rispetto dell'ambiente, del benessere animale e della salute dei consumatori. La rivista Pizza e Pasta Italiana si è rivolta al Presidente di AIAB – Vincenzo Vizioli – all'indomani della chiusura del G7 sull'agricoltura di Bergamo, per fotografare la situazione del settore in Italia, cercando di fare chiarezza su quali sono i parametri per definire "bio" un prodotto alimentare.

"La ringrazio per la disponibilità, so che l'Associazione Italiana Agricoltura Biologica è molto impegnata in questi giorni a Bergamo, con il G7 sull'agricoltura. Facciamo un po' di chiarezza, che cos'è il Bio?"

L'agricoltura biologica è un metodo di produzione per produrre cibi sani e buoni per chi li mangia e per l'ambiente in cui sono prodotti. E' l'unica agricoltura regolamentata da una norma europea specifica che vieta l'uso della chimica e di fitofarmaci non naturali o minerali e impone il benessere degli animali per ogni tipo di allevamento definendo spazi minimi interni ed esterni. E' poi un processo produttivo controllato e certificato.

"Quali sono i requisiti minimi che un alimento deve avere per essere definito "Bio"?"

Deve essere stato prodotto secondo le norme del Regolamento UE 834/07, quindi rispettare il disciplinare ed essere appunto, controllato e certificato.

"Qual è la fotografia del mercato biologico in Italia – aziende, fatturati, impiegati nel settore? I consumi in tal senso sono aumentati rispetto a qualche anno fa? Esiste anche un dato sulla ristorazione, e in generale sui consumi fuori casa biologici?"

Il biologico sta avendo una crescita imperiosa da qualche anno grazie ad una domanda interna che le stime del primo semestre 2017 dicono aumentata del 24% solo nella GDO. I dati presentati dal Ministero a settembre evidenziano una crescita nel 2016 di oltre il 20% per operatori e superfici.

a cura di Patrizio Carrer





Q “Quali sono le certificazioni a cui i consumatori possono affidarsi, come garanzia dei prodott i biologici?

Un prodotto per essere biologico deve provenire da un'azienda sottoposta a controllo da uno degli Organismi riconosciuti e accreditati dal MiPAAF, a loro volta vigilati dagli Istituti del Ministero e dalle Regioni. Sull'etichetta deve essere riportato: il logo BIO previsto dal regolamento (La fogliolina verde contornata dalle 12 stelle dell'UE) la dicitura: “Agricoltura italiana” o “Agricoltura UE” o “Agricoltura non UE”, a garanzia della provenienza nazionale, dell'unione europea o extra unione europea. Poi a conferma che un prodotto biologico deve essere garantito, controllato e tracciabile si deve riportare il codice dell'operatore che mette quel prodotto in commercio e quello dell'organismo di controllo che ha autorizzato quell'etichetta. Se un'azienda non si sottopone al controllo, qualunque sia il metodo di produzione adottato non può usare il termine “biologico” e/o esibire il logo “Bio” dell'UE. Esistono poi anche marchi privati che danno ulteriori garanzie commerciali o, come per il nostro “Garanzia AIAB”, forniscono ulteriori garanzie su valori tecnici ed etici, oltre a quelle obbligatorie previste dal regolamento UE. Nel nostro caso garantiamo che l'azienda produttrice sia 100% biologico; che la materia prima sia 100% italiana (ad eccezione dei prodotti non realizzabili in Italia ex. zucchero di canna); che il prodotto sia 100% OGM free e che sia stato prodotto nel rispetto dei diritti dei lavoratori.

Q “Per un ristoratore o un pizzaiolo, quali sono gli accorgimenti da osservare quando utilizza una farina, un pomodoro e in generale un alimento biologico – mi riferisco per esempio alle scadenze degli alimenti-?

Le scadenze e i requisiti igienico sanitari (HACCP) sono quelli normati per legge per qualsiasi prodotto. Mentre per passata di pomodoro, olio, ortaggi, insaccati ecc. Non ci sono accorgimenti diversi da quelli solitamente adottati, per le farine serve un po' più di attenzione e studio di come lavorarle. Generalmente le farine biologiche hanno meno indice proteico di quelle convenzionali, quindi è utile studiare miscele e impasti.





“Da un punto di vista organolettico e nutrizionale, l’alimento biologico che caratteristiche ha in più rispetto a quello non biologico?”

Molti si sforzano di dire che non c’è nessuna differenza e già questo è secondo me un risultato acquisito visto che si dice che il cibo italiano è buono e sano. L’assenza di residui però non è una piccola differenza, soprattutto sulle farine dove non è difficile rilevare residui, anche se sotto la soglia, di pesticidi pericolosi come il glifosato. Ci sono poi studi che hanno rilevato maggiori valori antiossidanti. Uno studio del FIBL (istituto di ricerca svizzero – tedesco) ha studiato i risultati di 100 pubblicazioni scientifiche che confrontano biologico e convenzionale rilevando per il biologico, grandi differenze in minore presenza di nitrati e residui di fitofarmaci; nessuna differenza per la presenza di microrganismi patogeni e metalli pesanti; leggero svantaggio nel contenuto di proteine e quindi nella panificabilità; leggero vantaggio in contenuto di minerali, qualità delle proteine, presenza di vitamine e metaboliti secondari. Infine maggiore apprezzamento per la qualità sensoriale.

“La filiera del biologico riguarda anche la trasformazione degli alimenti?”

Sì, un trasformatore deve utilizzare prodotti certificati e sottoporsi lui stesso al controllo.

“Quali sono le vostre attività di sensibilizzazione sull’argomento?”

Abbiamo i nostri strumenti di comunicazione (newsletter per chi la richiede, una rivista cartacea trimestrale di approfondimento per gli associati e abbonati, un sito, una pagina facebook. Poi organizziamo due campagne all’anno; la primavera “Bio” e la Biodomenica aperte ai cittadini nonché numerosi altri eventi sia nazionali sia sul territorio nelle sedi AIAB regionali.

“Siete stati impegnati nel G7 dell’agricoltura di Bergamo. Qual è il vostro impegno in tal senso?”

La settimana del G7 si è aperta proprio con una nostra campagna, la Biodomenica, che AIAB organizza da 17 anni. Si tratta di una festa dell’agricoltura biologica in cui le aziende si presentano ai consumatori. Nel caso di Bergamo, abbiamo presentato un vero modello di sostenibilità rappresentato dal bio - distretto di agricoltura sociale del territorio bergamasco dove aziende di una stessa area fanno rete per garantire qualità dei prodotti e salute del territorio dando allo stesso tempo opportunità e dignità a persone svantaggiate. Prendiamo spunto da queste realtà per chiedere ai ministri specifici di cambiare sostanzialmente la politica agricola, per sostenere modelli di agricoltura come quello biologico, che tutelano l’ambiente, la nostra salute e che contrastano i cambiamenti climatici.

CAMPIONATO MONDIALE DELLA PIZZA

27ª edizione

Un'occasione unica per conoscere, confrontarsi, sperimentare e mettersi in gioco assieme ai più grandi esperti del settore

PARMA Palacassa

9-10-11 APRILE



mediagraflab.it

ISCRIVITI ONLINE
DAL 1 DICEMBRE 2017



info@campionatomondialedellapizza.it

WWW.CAMPIONATOMONDIALEDELLAPIZZA.IT





Le pizze nell'antica Roma

C'erano, eccome! Sia come cibo che a far da piatto

di Giampiero Rorato

13

Ci siamo soffermati a lungo sulle Mi permettano i nostri lettori di riportare in originale alcuni versi del VII libro dell'Eneide di Virgilio (70-19 a.C.), il grande poeta romano che raccontò la storia che precedette di alcuni secoli la fondazione di Roma attraverso la figura di Enea, assieme ad Antenore (mitico fondatore di Padova) il vecchio saggio di Troia che fuggì dalla sua città un fiamme e approdò alle foci del Tevere o a Lavinio (oggi Pratica di Mare). Virgilio racconta nel suo poema come Roma sia stata voluta dagli dei dell'Olimpo, che da Troia hanno mandato nel Lazio il pio e devoto Enea con sui figlio Iulo (Giulio), da cui sarebbe nata la stirpe che oltre mille anni dopo rese grande e immortale la città di Roma.



Ancorata la nave e scesi a riva Enea e i suoi preparano il pranzo, ed ecco quanto scrive Virgilio(versi 107-116):

Aeneas primique duces et pulcher Iulus

Corpora sub ramis deponent arboris altae

Intituuntque dapes et adorea liba per herbam

Subiciunt epulis, sic Iuppiter ipse monebat,

Et cereale solum pomis agrestibus augent.

Comsumptis hic forte aliis ut vertere morsus

Exiguam in Cererem penuria adegit edendi

Et violare manu malisque audaci bus orbem

Fatalis crusti patulis nec parecere quadric:

"Heus! Etiam mensas consumimus" inquit Iulus…"

E questa èla tradizione di Vittorio Sermonti:

"Enea e lo stato maggiore e il bellissimo Iulo,

posati i corpi all'ombra dei rami d'un grande albero,

imbandiscono il pasto, e sotto i cibi nell'erba

dispongono focacce di farro, secondo i dettami di

Giove, e colmano il piatto cereale di frutti selvatici. Poi

consumato il resto, quando la penuria di cibo li istiga a

mettere i denti sulle pizze sottili di Cerere

e a violare con le mani e con le mascelle insolenti i bordi delle focacce fatali, inclusi i quarti in rilievo:

"Ma no! ci stiamo mangiando anche i piatti", fa Iulo…"





Le pizze di Enea

Questa bellissima scena raccontata dal grande poeta latino, ci precisa come erano i piatti usati da quei fuggiaschi dalla città di Troia conquistata dai Greci e data alle fiamme. I piatti altro non erano che delle pizze sottili confezionate con farina di grano (farro), sopra le quali, in quel giorno sulla costa laziale Enea, suo figlio Iulo (da cui poi è derivata nel mito la gens iulia, quindi, dodici secoli dopo, Giulio Cesare e l'imperatore Ottaviano) e gli altri troiani che avevano compiuto il lungo viaggio per mare con Enea, poterono mettere solo pochi frutti selvatici raccolti negli alberi d'attorno. Non avevano altro, non erano riusciti né a prendere pesci dal mare né cacciagione dai boschi lì intorno. Ecco perché quei commensali, contrariamente a quanto a quel tempo tutti erano soliti fare, addentarono anche i piatti, quelle "pizze sottili di Cerere" (cioè confezionate col farro sacro alla dea Cerere). E Iulo, il figlio di Enea, vide che la cosa era molto insolita ed esclamò: "Ci stiamo mangiando anche i piatti"!
E così, grazie al poema lasciatoci in eredità da Publio Virgilio Marone, uno dei massimo poeti del mondo latino, sappiamo che in quei lontani tempi non c'erano piatti di ceramica, né, presso i ricconi, piatti d'argento, ma semplici dischi sottili di pane, fatti esattamente come i dischi delle nostre pizze attuali.

Nei banchetti

La guerra di Troia, come Omero ha raccontato nel suo celeberrimo poema l'Iliade, è stata combattuta attorno al XII secolo prima dell'era moderna. Il viaggio di Enea da Troia, alle bocche dei Dardanelli, nell'Asia Minore (odierna Turchia) alle coste del Lazio, per quanto lungo, avventuroso, ricco di ostacoli e di gravi pericoli, è avvenuto sempre in quel lontano secolo e Virgilio scrive il suo poema circa 1200 anni dopo i fatti che racconta. E anche ai tempi di Virgilio, di Giulio Cesare, di Ottaviano e degli altri imperatori romani era molto diffuso l'uso di piatti realizzati con i dischi di pasta cotta come ai tempi di Enea e di suo figlio Iulo. Sopra questi dischi di pasta – identici ai dischi delle nostre pizze, ma senza lievito – venivano posti, come ai tempi di Enea, e quindi della guerra di Troia - gli altri alimenti come, ad esempio, le carni. Per quanto fossero duri, perché non lievitati, quei dischi ne assorbivano i sughi, per cui alla fine del banchetto non venivano gettati, essendo molto ricercati dalla servitù, in genere schiavi, che in tal modo potevano finalmente mangiare a sazietà.

Nella storia della pizza la realizzazione nell'antichità dei dischi di pane, senza lievito, sovente arricchiti dai sughi di altri alimenti, è un fatto che ha determinato nei secoli seguenti, l'impiego di simili dischi, più o meno lievitati, per realizzare dei piatti unici, i nonni o bisnonni delle nostre pizze attuali.

C'è dunque un filo conduttore che, partendo dall'antichità arriva ai nostri giorni, anche se l'esplosione delle pizze avviene nel corso dell'Ottocento. Quello che succede dopo il periodo romano ci riserva ulteriori sorprese, come vedremo nei prossimi mesi.







UN NUOVO SEGRETO DEI M@ESTRI PIZZAIOLI





FORMATO PROFESSIONALE PER HO.RE.CA

I Maestri Pizzaioli conoscono

il segreto per una pizza perfetta!

Questo segreto è ***Sprayleggero***, l'innovativo olio spray extra vergine di oliva, ma anche aromatizzato in tante varianti, utilissime in pizzeria. ***Sprayleggero*** è l'unica linea di oli e condimenti spray che ti permette di dosare l'olio in maniera attenta e senza sprechi, al tempo stesso garantendo freschezza e fragranza alla tua pizza.

Fai anche tu come i migliori Maestri Pizzaioli e porta *Sprayleggero* nella tua pizzeria!

ORDINA SUBITO ONLINE E SCOPRI TUTTI I VANTAGGI CHE **SPRAYLEGGERO** OFFRE AI POSSESSORI DI PARTITA IVA
LE SPESE DI SPEDIZIONE SONO SEMPRE GRATUITE *

www.sprayleggero.it

* PER ORDINI SUPERIORI A € 25

SPRAYLEGGERO®

100% **Naturale**, 100% **Leggero**, 100% **Semplice**



COMPAGNIA ALIMENTARE ITALIANA S.p.a. - Via Ponte Tapino, 19 - 03030 Broccostella (FR) - Italy


M. BARTOLOMEO
SCAPPI.

Bartolomeo Scappi
grande cuoco rinascimentale

di Stefano Buso

Bartolomeo Scappi fu un cuoco rinascimentale di grande attitudine e un indiscusso innovatore della cucina del suo tempo, talmente bravo che di lui non solo si continua a discutere, ma si continuano ad utilizzare idee e invenzioni! Molte notizie sulla sua vita e suoi importanti appunti sono giunti sino a noi svelando l'attività professionale del maestro. È possibile, perciò, ritenere che sin da allora Scappi contribuì alla promozione e allo sviluppo di quella che con il trascorre del tempo sarebbe divenuta la moderna gastronomia, attuando escamotage e rimedi davvero singolari e sino ad allora mai visti! Inoltre, va ricordato che il suo trattato culinario "L'Opera" è uno dei libri più ricchi e completi prodotti nel Rinascimento. Quel periodo storico fu un'epoca cruciale, ove arti, dottrine e mestieri conobbero lustro e grande visibilità, lasciando alle spalle il lungo Medioevo – durato dal 476 d.C. sino agli inizi dell'Età Moderna (per alcuni storici è la fine del XV secolo) – ben oltre mille anni in cui, un po' in tutta Europa, aveva imperato una sorta di pigro immobilismo e chiusura alle novità. E, proprio durante il Rinascimento, anche la gastronomia subì migliorie e trasformazioni che la resero ancor più meritevole d'attenzione sia nella sostanza che nella presentazione dei piatti.

Relativamente alla nascita di Bartolomeo Scappi non si conosce una data certa (come del resto per altri illustri personaggi vissuti in epoche remote), bensì solo il luogo che è identificato con Dumenza, in provincia di Varese, in terra lombarda. Alcuni storici e ricercatori ritengono che i suoi natali possano essere collocati agli inizi del XVI secolo, mentre la morte avvenne, all'incirca, attorno al 1570, in quel di Roma. Egli prestò servizio come cuoco presso le sontuose magioni di personaggi importanti del tempo tra cui il Cardinal Lorenzo Campeggi, Papa Paolo III, e infine Pio V – del quale fornisce un dettagliato quanto prezioso resoconto del banchetto d'intronizzazione, affermando di esserne stato, successivamente, il suo "cuoco segreto" (cuoco personale).

La sua attività ebbe eminente successo, tant'è che nel giro di pochi anni divenne un professionista ambito e stimato ma soprattutto "richiesto". All'epoca la comunicazione e le informazioni non erano affatto scontate come lo sono ora, per cui le lodi, il prestigio e la bravura di un professionista erano attestati per passaparola o su discreta raccomandazione. Potenti e nobili, essendo facoltosi e particolarmente influenti, oltre a pittori, musici e scultori, cercavano di accaparrarsi i cuochi più bravi. Desideravano, infatti, sia mangiare bene ogni giorno, in più far bella figura con i tanti ospiti che di volta in volta onoravano i loro banchetti e dove, oltre a dilettare la gola si intrecciavano affari, alleanze e non di rado si tramavano persino sibillini complotti a danno di questo o di quell'antagonista.

Comunque, ripercorrendo la vita di Scappi è doveroso metter in risalto l'Opera (il libro del maestro), proprio perché è un lavoro letterario di rilievo, che si divide in ben sei volumi, con temi e argomenti diversificati e sino ad allora del tutto inediti. Negli scritti compaiono insegnamenti pratici di cucina, elencazioni minuziose di piatti, tecniche esclusive relative alla conservazione degli alimenti, dettagli per allestire al meglio i banchetti e i primi cenni di cucina per persone ammalate – unitamente a seri principi d'igiene – seppur con comprensibili limitazioni scientifiche. Scappi, anche sotto questo aspetto, resta un caposcuola; infatti, percepì che grazie a un'alimentazione sana derivano benessere e salute. Oltre alla qualità e tipologia delle vivande, fu coscienzioso sulla manipolazione dei cibi, comprendendo che le derrate alimentari devono assolutamente essere lavorate in habitat puliti, cosa che all'epoca non era affatto scontata. Fu, inoltre, uno dei primi cuochi a interessarsi all'utilizzo dei prodotti "esotici" che arrivarono dalle Americhe, dimostrandosi così sensibile alle novità e ovviamente a predisporre con gli stessi nuove e appetitose ricette!



OPERA DI M.
BARTOLOMEO
SCAPPI, CVOCO SECRETO
DI PAPA PIO V.
[illegible]





STORIE DI ALIMENTAZIONE E DI GASTRONOMIA



Quindi, seguendo la sua sete di ricerca, architettò dei percorsi e degli itinerari davvero singolari, che sono ancora in uso tra i moderni addetti della ristorazione. L'infarinatura e l'impanatura, ad esempio, da cui è possibile – a inizio cottura – effettuare la "sigillatura" delle carni (o del pesce), regola essenziale per una ricetta ben eseguita, nondimeno brillante sistema affinché gusto, umori ed elementi nutritivi dell'alimento non vadano sciupati. Per quanto concerne le ricette che sono contenute all'interno del tomo dello Scappi, assistiamo a una radicale innovazione rispetto alla cucina del Medioevo. Se nell'Età di Mezzo era tendenza preferire come piatto cardine di ogni banchetto la selvaggina (specie piumata poiché ritenuta di gran pregio), Scappi, nel suo trattato, suggerisce anche l'uso delle carni di allevamento, quali il pollo, il manzo e persino il suino che, soprattutto nelle mense patrizie erano "snobbate" e ritenute degne solo per il popolo minuto.

È determinate pensare a questo importante cuoco del Rinascimento non come a un remoto personaggio "imprigionato" nei meandri del tempo, bensì a un mirabile innovatore della gastronomia, che ha dato un grande apporto e prestigio alla scienza culinaria! Il suo lavoro letterario si meritò ampio consenso e per molti decenni fu tenuto in evidenza quale modello da emulare. Una sorta di "Bibbia" gastronomica da possedere a ogni costo, e fondamentale esempio per gli addetti ai lavori. Dopo la metà del XVII secolo, avvenne un'inesorabile "involuzione" della cucina italiana che fu surclassata da quella francese foriera di archetipi ancor più all'avanguardia di quelli nostrani. Con Bartolomeo Scappi la cucina "locale" arrivò a un prestigio unico e mai visto prima; infatti, ci vollero ancora molti secoli prima di ripetere il consenso e l'apprezzamento che ebbe la cucina italiana nel corso del Rinascimento.

Il porcino, sublime



L'autunno, dal punto di vista gastronomico, è una stagione che regala grandi soddisfazioni. Superati gli eccessi cromatici e sensoriali dell'estate, in autunno i colori diventano meno chiassosi e si fanno più eleganti, indugiando nelle sfumature aranciate, marroni e verdi. Così i sapori, che sembrano rilasciare lentamente il calore accumulato durante i mesi estivi, pronti a sedurre il palato con una suadente ricchezza che, tra mani sapienti, si fa elegante e misurata. Prima ancora di accomodarsi a tavola, tuttavia, l'autunno è un'occasione preziosa e deliziosa per scoprire uno degli ambienti naturali in cui forse più che in ogni altro la biodiversità si fa bellezza. Il bosco è uno dei più

dono dei boschi

affascinanti inviti alla scoperta: la luce si fa largo tra i rami degli alberi e accende il verde del muschio e il marrone delle cortecce, la resina pizzica il naso e il silenzio solo apparente nasconde in realtà rumori e voci di chi ha scelto il bosco come luogo ideale in cui vivere. Partite dunque di buon mattino, indossate una giacca impermeabile ed un paio di scarponi.
E portate un cestino di vimini, pronti a raccogliere uno dei più gustosi doni che il bosco possa offrire. Nel vastissimo mondo dei funghi, infatti, il porcino è certamente il migliore. Un simpatico aspetto opulento (i romani non a caso lo chiamavano *suillus*, suino, appunto, di cui il nome comune "porcino" è l'esatta traduzione), una scala cromatica che spazia dal beige, al nocciola e dal castano al rossiccio, ed un profumo che rimanda all'erbaceo ed al terroso, ne fanno l'oggetto preferito di appassionati ed esperti micologi.
Foreste e boschi di latifoglie e conifere rappresentano l'habitat del *boletus*, questo il nome scientifico; querce, faggi, castagni, pini e abeti stabiliscono con il fungo un rapporto di prossimità e simbiosi: i funghi si collegano alle radici dell'albero tramite le ife e stabilendo un mutuo scambio di sali minerali e di sostanze organiche. Il fungo decompone queste sostanze e rilascia sali minerali assorbiti dall'albero, creando quindi un rapporto di equilibrio.
La raccolta dei porcini inizia da fine agosto e si protrae fino ad ottobre, a seconda delle aree geografiche: dai boschi alpini a quelli appenninici, il boleto infatti attraversa estate e autunno, prediligendo quindi temperature non troppo rigide e ambienti in cui si raggiunge un equilibrio tra umidità del terreno, calore atmosferico, piovosità e caratteristiche della foresta stessa, che non deve essere troppo fitta, in modo tale da lasciar filtrare sole e aria.
Inconfondibile e riconoscibile, il porcino si caratterizza per un cappello che varia dai 5 ai 25 cm, circolare e convesso, di color nocciola più o meno intenso, bruno-fulvo o bruno grigiastro, a volte anche biancastro a seconda della varietà, con una cuticola leggermente rugosa. La parte inferiore del cappello è generalmente di colore bianco tendente al giallo opaco nel fungo porcino giovane, e assume una colorazione tendente al verde col trascorrere del tempo. Il gambo (le cui dimensioni possono variare dai 6 ai 15 cm di altezza, e dai 4 agli 8 cm di spessore, ovoidale e panciuto negli esemplari giovani, poi cilindrico in quelli più adulti, massiccio, pieno, ha colore biancastro o nocciola, con reticolo dello stesso colore. La carne, soda e tenace nei soggetti freschi, crescendo diventa sempre più morbida e cedevole, e non cambia colore al taglio.





Le specie sono parecchie, ma quattro sono quelle più note e frequenti: il *boletus edulis*, il *boletus aereus*, il *boletus pinophilus* e il *boletus aestivalis*. Il primo è certamente il più conosciuto e apprezzato. Ha cuticola rugosa e umida, cappello dal colore variabile (dal biancastro al terra di Siena). La carne è soda e abbondante, più dura negli esemplari d'alta montagna, bianca immutabile, tranne presso la cuticola dove si colora di castano bruno. Ama le stagioni temperate e cresce dall'estate fino all'autunno inoltrato o fino alla comparsa dei primi freddi. L'*aereus*, il più pregiato e gustoso tra i porcini, ha cappello bruno o nerastro, mai viscido e gambo dal colore che va dal crema-ocraceo al bruno. La carne è candida, immutabile, molto soda, colorata di bruno solo a immediato contatto della cuticola. Predilige castagni e querce, ed è tipico della tarda estate e dell'autunno. Il *boletus aestivalis* ha cuticola secca e cappello color nocciola e gambo che vira dal biancastro a bruno chiaro. E' la specie con le carni meno sode e compatte. Il *pinophilus*, infine, predilige conifere e sottobosco di mirtillo; ha cuticola viscosa, cappello bruno-rosso, aspetto massiccio; ha sapore marcato e notevole profumo.

Una volta raccolti, evitando di scavare un cratere nel terreno e avendo cura di lasciare gli esemplari più piccoli, eliminate grossolanamente il terriccio attaccato al gambo. Una volta a casa, la pulitura dei porcini inizia dal gambo. Con un coltellino eliminare la parte terminale di solito ricoperta di terra, quindi strofinate tutto il fungo con un telo inumidito. Se non consumati subito, è possibile congelarli (in questo caso non lavateli) o farli essiccare. Se invece optate per un consumo immediato – la cosa migliore – lavateli sotto acqua corrente, quindi asciugateli. Separate i gambi dalle teste e procedete al taglio, con un coltellino affilato. In cucina, se volete gustare appieno sapore e consistenza, mangiateli crudi (preferendo allora esemplari giovani e freschissimi), tagliati finissimi e conditi con olio, limone, sale e pepe. In cottura, potete consumarlo impanato e fritto, oppure, come contorno, trifolato in padella. Altrimenti, nel caso vogliate renderli protagonisti di memorabili primi piatti, i compagni migliori sono riso e pasta all'uovo. Ma anche crespelle e lasagne, come ottimo ripieno. Noi vi suggeriamo il risotto, lasciato morbido, mantecato con burro profumato e spolverato di parmigiano. Servitelo bollente: i vostri commensali vi saranno grati per aver fatto loro assaggiare il sapore del bosco.



Quante porcherie nelle nostre tavole!



Nonostante il meritorio impegno dei NAS, i Nuclei Antisofisticazione dei Carabinieri, i prodotti da evitare sono ancora troppi.

di Nives Piva

Scrivendo solitamente di gusto si è spesso costretti a confrontarsi con il disgusto, cioè con prodotti e piatti che non vorremmo mai vedere. Eppure, nonostante l'impegno di molti, le cose disgustose sono ancora tante e sono proprio i NAS, i benemeriti Nuclei antisofisticazione dei carabinieri a ricordarcelo. A volte la presenza dei NAS nei luoghi dove si producono, si depositano, si vendono e si somministrano prodotti alimentari possono innervosire i titolari dei locali, a volta anche i clienti, ma, grazie a loro, vengono quotidianamente eliminati da industrie produttive, magazzini, mercati rionali, supermercati, ristoranti, pizzerie, bar, ecc. prodotti vietati dalle leggi sanitarie europee e italiane. Fondati nel 1962, i NAS contano quasi 1100 carabinieri, hanno una struttura centrale e 38 sedi regionali e interprovinciali, con forti presenze a Milano, Roma e Napoli.
I dati raccolti dalle ispezioni finiscono poi al Mipaaf – Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - scorrendo i quali (ultimi dati 2016) si trova che c'è in Italia chi vende Prosecco Moldavo, Olio d'oliva marocchino gabbandolo per italiano, Pecorino sardo made in Belgio, Pistacchio di Bronte non tracciato (evidentemente estero), Crema di tartufo realizzata con miscela di funghi e altre tristezze simili.



La fiamma del gas dolce come la legna



Il nuovo **Drago Six a sei fiamme variabili** si inserisce al top di gamma fra la più ampia offerta di bruciatori a gas atmosferici specifici per il riscaldamento dei forni, che **fin dal 1960** si distinguono per le innovative qualità tecnico costruttive della Avanzini Bruciatori srl di Parma.

Il **Drago Six** con la sua pratica manopola è la naturale evoluzione del Drago a due fiamme conosciuto ed apprezzato in tutto il mondo perché è l'unico che sostituisce in modo superlativo il tradizionale riscaldamento a legna.



Riassumendo le caratteristiche del Drago restano invariate in quanto è luminoso è invisibile è silenzioso è indistruttibile e garantisce il rendimento più elevato oggi in commercio come **da prove di consumo** effettuate presso la ns. clientela.

Il **Drago Six** permette di impostare la temperatura di lavoro desiderata sulla centralina **Drago Control** ma oltre alla prima fiamma indipendente e regolabile che mantiene stabilmente il forno in temperatura, dà la possibilità al pizzaiolo di impostare **la forza variabile delle sei fiamme** per fare fronte alle mutevoli richieste di calore nell'arco della giornata lavorativa, semplicemente **ruotando una manopola**. Perché lo sappiamo che l'esperienza e l'occhio del pizzaiolo esperto riconosce **la forza della fiamma** necessaria al suo forno, in quel momento, per esaltare al massimo la cottura del proprio impasto, per offrire la pizza migliore alla propria clientela, ed il nuovo **DRAGO SIX in questo non ha rivali**.



DRAGO CONTROL AUTOMATICO





IMQ primacontrol TESTED

Made in Italy



AVANZINI
Via G. Battistini n.11 - 43122 Parma - Italy
Tel. +39 0521 271344 - Fax +39 0521 775862
www.avanzinibruciatori.it - info@avanzinibruciatori.it



la frode in commercio

Ci sono in circolazione numerosi prodotti marchiati DOC che invece non lo sono; si fanno nella penisola feste del pesce quando in Italia c'è il fermo pesca; si marchiano come italiani prodotti ittici che arrivano da molto lontano come i gamberi tropicali, i merluzzi pescati nel mar cinese meridionale, ecc. Dai dati del 2016 risulta che il 25,4 % dei prodotti vitivinicoli è risultato irregolare; il 19,4 % di quelli caseari; il 12,5 % dell'olio d'oliva; il 23,6 % di zuccheri e integratori, il 17,8 % della carne.

Sono dati allarmanti, ma li segnaliamo per invitare i lettori ad essere sempre molto attenti al momento dell'acquisto e trascurare i prodotti di cui si fatica a leggere l'etichetta o che lasciano dei dubbi sulla loro origine o costano troppo poco. Sempre lo scorso anno è capitato che l'ispettorato del Ministero ha trovato un Prosciutto di San Daniele made in Svizzera, come in passato sono stati trovato al Brennero camion di prosciutti provenienti dall'Est già col marchio a fuoco di una DOP italiana.

i prodotti adulterati

In un ristorante di Roma Est i NAS hanno avuto la bella sorpresa di trovare un olio extravergine di oliva che in verità era un olio di semi qualsivoglia arricchito di clorofilla



e sull'olio evo le adulterazioni sono parecchie anche a più alto livello. Le adulterazioni riguardano purtroppo diversi prodotti ed è grazie ai NAS e agli altri controlli, a volte eccessivi su qualche locale e molto blandi se non assenti in altri, che riusciamo comunque ad avere in Italia una delle ristorazioni più sicure.

le cucine dei ristoranti

Succede però anche dell'altro. Nel primo semestre di quest'anno, come riporta il Corriere della Sera (13.8.17, pag. 16) su 325 locali ispezionati a Milano ben 165 si sono rivelati irregolari, mentre a Roma solo il 16% dei 317 locali ispezionati si sono rivelati strutturalmente inadeguati. Nel resto della penisola i problemi sono abbastanza analoghi, ma la severità della legge su tutti questi aspetti igienico-sanitari e sulla qualità e tracciabilità della materia prima porta a ridurre sempre più le irregolarità a tutela dei consumatori (e dei titolari dei locali di vendita e dei ristoranti) Ricordiamo che se i clienti di un ristorante ordina una mozzarella di bufala campana DOP ha diritto di avere una mozzarella di bufala campana DOP e non un prodotto ottenuto da latte cinese lavorato nei Paesi baltici, perché anche questo è successo. L'opera dei NAS, che da queste pagine ringraziamo per il loro lavoro, è anche a difesa di tanti seri produttori, dei Consorzi di Tutela DOC e DOP e dell'immagine Italia perché più questa immagine è pulita e autorevole, più le nostre aziende vendono nel mondo i loro prodotti, a vantaggio non solo dell'economia ma dei lavoratori stessi.

Per collaborare a eliminare sempre più ciò che è disgustoso dai supermercati e dai ristoranti serve evitare di acquistare o ordinare prodotti dal prezzo troppo basso, dal pesce ai dolci, perché evidentemente sono confezionati con materia prima di dubbia qualità.



anuga



Tutte le novità di Anuga 2017

La rivista Pizza e Pasta Italiana era presente al Salone internazionale che si è svolto a Colonia dal 7 al 11 ottobre

a cura della redazione

La fiera dei record si chiude con un risultato straordinario: circa 165.000 operatori da 198 paesi: la 34ª Anuga è stata di gran lunga la migliore edizione; oltre 7400 aziende da 107 paesi hanno esposto per cinque giorni prodotti provenienti da tutto il mondo e in tutte le categorie, stabilendo un nuovo record. Circa 165.000 operatori da 198 paesi hanno approfittato di questa offerta unica per dedicarsi a sourcing, informazioni e ordini ai massimi livelli. "Anuga è la piattaforma di business leader al mondo per l'industria alimentare internazionale", sottolinea al termine della manifestazione Gerald Böse, President and Chief Executive Officer di Koelnmesse. "La rassegna riunisce in modo puntuale la domanda e l'offerta globale. Grazie al suo concept chiaro e alla sua strutturazione in base a tematiche importanti per i clienti nazionali ed esteri il salone è una piattaforma affidabile per il mondo globale del food." Oltre all'elevata internazionalità, che ha caratterizzato l'immagine della fiera in tutte le giornate espositive, la qualità dei visitatori si è confermata ancora una volta sorprendente. Si sono registrati dirigenti e top buyer dei player leader a livello mondiale. Il. Anuga è sempre il posto giusto per chi desidera scoprire cosa si mangia e si beve in tutto il mondo, oggi e in futuro.



DA HOST A AMBIENTE. DAG STYLE PRESENTA LE NUOVE COLLEZIONI PER I PROFESSIONISTI DELLA RISTORAZIONE

Fiera internazionale dai grandi numeri, nuove gamme di prodotti e una cura meticolosa dei dettagli e dell'immagine. Sono i fattori chiave del successo riscosso da DAG Style ad Host 2017. L'azienda bresciana produttrice di portamenu, accessori tavola, lavagne e cavalletti, ha messo in mostra, in occasione della fiera dell'ospitalità internazionale, una collezione di design che punta tutto sulla resistenza. Linee dallo stile vintage, realizzate con materiali innovativi sottoposti a stress test per valutarne l'efficienza e trovare la perfetta combinazione fra funzionalità e durata del prodotto. Un lavoro non solo di ricerca, ma anche di ascolto delle necessità dei professionisti raccolte in anni di servizio nel settore della ristorazione. Da questo impegno nasce «menumenu», la nuova linea di portamenu e accessori per la tavola ispirata ai tessuti simbolo della moda casual come il jeans e la juta, ma con qualcosa in più. Si tratta dell'X2 System, un sistema studiato da DAG Style e composto da due strati di PVC atossico i quali, accoppiati senza termosaldatura, duplicano la resistenza del supporto. Il risultato è un prodotto che non teme i raggi solari e l'acqua, duraturo, anti macchia e lavabile con qualsiasi detergente.

Anche la nuova collezione di lavagne Wind, specifiche per l'esterno, ha come caratteristica la resistenza. La particolarità è data dal materiale della cornice: innnovativo, 100% ecologico e certificato. Si chiama fibra di legno ed è un impasto di legno compatto ad alta densità e impermeabile all'acqua perché non ne permette l'infiltrazione. Il colore nero del supporto dura anche se soggetto agli agenti atmosferici grazie alla colorazione applicata direttamente in pasta. Le lavagne Wind sono disponibili nella versione da appendere e da terra. Sempre in occasione di Host, DAG Style ha lanciato il nuovo marchio D4 Style : una selezione raccolta in un unico catalogo dei migliori prodotti del settore Ho.re.ca provenienti da tutto il mondo. Ogni anno il catalogo si arricchisce di nuove aggiunte esclusive scelte con cura dall'azienda. «Per lanciare D4 Style siamo partiti con una collezione di lavagne d'autore, specifiche per locali e bar ispirate a pittori e artisti.» - spiega Diego Angelo Guerni presidente dell'azienda - «Il concetto alla base di questo brand è quello di aggiungere una nuova dimensione a DAG Style, cioè la selezione e la vendita. Sfruttiamo le nostre competenze nel design e la specializzazione di settore per proporre le migliori scelte ai nostri clienti.»

Dopo il successo riscosso ad Host, DAG Style è pronta a ripetersi in occasione del salone tedesco di Ambiente. L'azienda italiana infatti parteciperà alla fiera internazionale dei bei di consumo che si terrà a Francoforte dal 9 al 13 febbraio 2018.





Oltre alla presentazione di prodotti innovativi, al centro della fiera erano posti anche gli ultimi trend del mercato alimentare: in particolar modo ha suscitato molto interesse l'avvento del mercato digitale. I clienti si trasformano sempre più in omni shopper che si attendono un'esperienza di acquisto ripartita e connessa fra negozio fisico, media online e utilizzo di dispositivi mobili. La digitalizzazione non significa però la fine dei supermercati: i consumatori continueranno a recarsi nei negozi per acquistare prodotti alimentari vivendo un'esperienza sensoriale completa. Ogni progresso tecnologico a sostegno del mercato in grado di proporre ai clienti offerte adeguate è il benvenuto. Il Dr. Wolfgang Ingold, presidente dell'Associazione dell'industria alimentare tedesca (BVE), esprime così l'opinione della sua associazione: "Al giorno d'oggi nell'industria alimentare la crescita è possibile solo tramite l'export. Già ora un euro su tre si guadagna all'estero. Anuga, la più grande e importante fiera specializzata dedicata al food & beverage, è quindi anche la più grande e importante piattaforma per le esportazioni dell'industria alimentare tedesca. Anche quest'anno le aziende alimentari tedesche hanno dimostrato senza ombra di dubbio di essere in grado di offrire molto più del semplice gusto e di essere leader in termini di qualità, sicurezza e varietà! Proprio per questo con i suoi 56,7 miliardi di euro di fatturato l'industria alimentare tedesca si piazza nella TOP 3 dei paesi esportatori; le innovazioni saranno fondamentali per riuscire a mantenere questa posizione di vertice. Nessun altro settore può vantare lo stesso grado di innovazione: ogni anno solo in Germania vengono lanciati sul mercato oltre 40.000 nuovi prodotti. Le cifre relative ai visitatori provenienti dai paesi UE e dalla Svizzera sono state come sempre elevate; in particolare Italia, Spagna, Francia e Paesi Bassi si sono distinti per la crescita di questo indicatore. In aumento anche il numero di visitatori provenienti dagli USA e dal Canada, mentre molto buoni sono i dati relativi a Cina, Giappone e al paese partner India. È cresciuta anche l'affluenza di visitatori in arrivo dal Sud America, in particolare Brasile, Perù e Uruguay. In miglioramento anche i dati relativi agli arrivi dal Medio Oriente e dagli Stati nordafricani, in particolare da Iran, Emirati Arabi Uniti, Marocco e Tunisia; quest'anno è cresciuta inoltre l'affluenza ad Anuga dei visitatori provenienti dal Sudafrica. Ad Anuga l'industria alimentare orientata all'export ha quindi potuto raggiungere un pubblico specializzato internazionale e di qualità. Anche le innovazioni, come sempre in primo piano ad Anuga, hanno contribuito a generare nuovi impulsi e idee per il settore. I prodotti sostenibili e biologici restano in voga insieme a quelli vegetariani e vegani e le fonti alternative di proteine, come per esempio gli insetti, sono stati oggetto di dibattito anche sui media. Anuga in cifre: Ad Anuga 2017 hanno partecipato 7.405 aziende provenienti da 107 paesi su una superficie espositiva lorda di 284.000 m2; 716 espositori provenivano dalla Germania, mentre 6.689 sono giunti dall'estero, con una partecipazione estera del 90 per cento. Anuga 2017 ha ospitato circa 165.000 operatori da 198 paesi, con una partecipazione estera del 75 per cento.







Pizza e Pasta Italiana assieme a Scuola Italiana Pizzaioli ad Oderzo Foodfest per due giornate dedicate ai food lovers

di Caterina Orlandi

La città opitergina ha aperto le porte, nelle giornate del 30 settembre ed il 1 ottobre, a tutti coloro che volessero avvicinarsi al mondo della pizza e del food in generale. L'evento organizzato da Forò – associazione pubblico provata dei commercianti del centro storico di Oderzo assieme alla casa editrice BeccoGiallo e gli importanti food blogger italiani di Ifood.

Pizza e Pasta Italiana era presente con delle attività per grandi e piccini coordinate dal Master Istruttore Percorso Certificato Angelo Silvestrini della pizzeria Nuovo Ronche di Piavon di Oderzo, che nelle zone della bassa trevigiana è noto ai più.

Nella giornata di sabato, si sono svolti in piazza Grande corsi step up per bambini fino ai 10 anni o più, dove il tecnico Angelo Silvestrini ha insegnato i 5 elementi base per fare semplicemente la pizza: acqua, farina, lievito, sale ed olio.

Mentre nella giornata di domenica, presso lo show room FK&T Srl Neff Italia in via Piazza Foro Romano, 2 è intervenuto Silvestrini, ambasciatore della pizza nel mondo con una due ore di spiegazioni e tasting sulla pizza, con consigli su come anche una buona pizza può essere fatta a casa.

Molte le aziende di qualità presenti all'evento di Oderzo come Molino Rachello e Birra San Gabriel, già ben note al mondo del Food Service e della GDO.

Molino Rachello, Situato nel cuore del Parco Naturale del Fiume Sile, il più lungo fiume di risorgiva d'Italia, Molino Rachello si estende su una superficie di oltre 10.000 mq, con uno stabilimento all'avanguardia per gli standard tecnologici e per il totale rispetto dell'ambiente e del prezioso ecosistema all'interno del quale è collocato. La qualità è garantita dall'efficienza di un moderno laboratorio di analisi interno, con personale qualificato per i controlli chimici sulle materie prime e per le puntuali e rigorose prove di panificazione, e da una filiera 100% italiana, controllata e certificata CSQA. Con la sua vasta gamma di farine pluricertificate, contraddistinte da elevatissimi standard qualitativi, Molino Rachello è in grado di soddisfare quotidianamente le esigenze di migliaia di forni, pasticcerie, pizzerie e pastifici artigianali collocati sul territorio nazionale. Ad oggi una nuova generazione di Rachello comincia ad affiancare il lavoro dei padri, dei nonni e degli avi, con lo stesso amore e la stessa passione che da sempre contraddistinguono il lavoro di questa azienda tutta italiana, cresciuta per oltre un secolo mantenendo intatta la grande cura e attenzione per la qualità, fiore all'occhiello di ogni nostro prodotto.

Il birrificio **San Gabriel**, fondato nel 1997, nasce da un'idea di Gabriele Tonon, Biersommelier diplomato alla Doemens Academy di Monaco di Baviera. La produzione iniziò in una antica villa, a Busco di Ponte di Piave, proprio a ridosso dell'antica abbazia benedettina dove già nel medioevo si preparavano le bevande medicate, tra le quali anche la birra. La lavorazione è eseguita con tecnologie moderne e segue i dettami dell'editto sulla purezza, emanato in Baviera all'epoca del Rinascimento, con lo scopo di garantire l'assoluta genuinità della bevanda dorata.

IN ALTO A SINISTRA
le attività di Pizza & Pasta Italiana in Piazza Grande

IN ALTO A DESTRA
i fratelli Rachello

IN FOTO
Il moderno complesso termale di Modravske Toplice

di Giampiero Rorato

Le straordinarie bellezze dell' Europa

Un viaggio nel verde Nordest della Slovenia, godendo i benefici delle acque termali

tano dall'Italia, nella vicina e verde Slovenia
dinari e ben tenuti i boschi e i prati sia in pia-
ıe nelle colline – c'è una regione che affascina
iatore curioso e attento. È la Prekmurje, il cui
ïume Mura, celebre in passato per i suoi mulini
iume che nasce in Austria negli Alti Tauri a 1898
rsa poi la Prekmurje e confluisce nella Drava a
Legrad in Croazia. Questa regione che occupa l'estremo Nordest della Slovenia, quasi racchiusa tra Austria, Ungheria e Croazia, faceva parte un tempo della Pannonia, attraversata nell'antichità da numerose orde barbariche ed è oggi una terra di straordinaria bellezza. C'è una ricca agricoltura, molto mais e grano saraceno, boschi e boschetti, alcune interessanti aree viticole e, sopra gli alti camini, nidi di cicogne che si vedono poi volteggiare nel cielo sopra la pianura.

In questa regione esistono anche numerosi ed estesi campi di zucche. Passando per le strade di campagna, tra i piccoli borghi attorno alla città di Murska Sobota, che ne è il capoluogo, si vedono fino all'inizio di settembre lunghi filari di zucche gialle, ce ne sono migliaia e migliaia, utilizzate per i loro semi con i quali si produce un ottimo "olio di semi di zucca", prodotto tipico di questa regione, apprezzato in tutta la Slovenia, in Austria e nel nord della Croazia.

Il Nordest della Slovenia è poi caratterizzato da numerosi centri termali: Ptuj, Radenci, Banovci, Lendava, Moravske Toplice, le più a nordest, addossate al confine don l'Ungheria, la cui lingua è parlata anche da una parte della popolazione della zona.

Moravske Toplice

Prekmurje, significa letteralmente "Oltremura", al di là del fiume Mura, verso la vecchia frontiera; è, come abbiamo visto, una regione prevalentemente agricola, pochissime industrie, ma, in compenso, ricca di centri termali frequentati da persone d'ogni parte d'Europa, Italia compresa.
Ogni località termale ha le sue caratteristiche e la cosa che sorprende gli ospiti è la grande ospitalità della gente, la pace che si respira ovunque, i panorami che s'estendono oltre l'orizzonte, le piccole e splendide chiesette dei borghi, le case dai tetti rossi ad angolo acuto, in particolare quelle più vecchie, generalmente a un solo piano, molto lunghe, comprendendo anche i luoghi necessari per conservare i prodotti dei campi.
Il paese di Moravske Toplice – nome traducibile come "villaggio dell'Ultramura dalle acque calde", un nome conosciuto ormai in tutta Europa – è minuscolo e vive attorno al grande complesso termale, uno dei più eleganti e originali d'Europa, costituito da tre alberghi, il Livada, l'Ajda e il Termal, con piscine termali interne ed esterne; un vasto parco termale con giochi acquei d'ogni tipo e per ogni età; un grande e curatissimo impianto per la pratica e per gare internazionali di golf, con i giocatori ospitati negli alberghi termali e aperto agli ospiti delle terme; una cucina ricca, varia e buona; un'ampia scelta di vini e di birre ed ancora, ottimo servizio, grande tranquillità, una bella atmosfera, un efficiente e moderno centro wellness con trattamenti fra i più avanzati e un raffinato centro Thai con personale specializzato proveniente dalla Thailandia.
E c'è ancora di più, dalle profondità del sottosuolo che racchiude l'antico mare pannonico, sgorga un'acqua termominerale calda, l'unica di color nero, con alto contenuto di minerali, dagli effetti antidolorifici e chi entra nelle apposite piscine, sa che quell'acque infonde tranquillità, libera dallo strass ed espande i vasi sanguigni con grandi benefici per la circolazione. Forse è anche per quest'acqua che non si trova in altre parti che c'è una grande affluenza di turisti e persone di ogni età e nazionalità a Moravske Toplice.



IN FOTO
Il campanile dell'antica Chiesa di San Martino a Martjanci



Per visitare la regione, con fughe anche verso l'Austria, l'Ungheria e la Croazia o le campagne d'attorno, i tre alberghi termali di Moravske Toplice, prima ricordati, sono quanto di meglio il turista attento possa desiderare.
Nei parcheggi degli alberghi termali ho visto anche corriere provenienti dall'Italia, dall'Austria, dalla Germania, dalla Cecoslovacchia e so che gli ospiti hanno programmato a loro piacimento la sosta, intercalando le cure termali con viaggi dedicati alle visite alle località più interessanti della regione e alle città di Zagabria e di Lubiana ed ho visto quei gruppi felici dell'esperienza, come del resto sono stato io.
A un paio di chilometri dalle Terme, ottimamente curate dalla Sava di Lubiana, un'azienda all'avanguardia in Europa nel settore, c'è il grazioso paese di Martjanci, il cui nome deriva da san Martino (316-397), vescovo di Tours, originario della Pannonia ungherese. Qui c'è una chiesa trecentesca, in stile gotico, molto suggestiva, con un alto campanile che si vede da molto lontano. A volte, sono proprio queste storiche costruzioni, sia religiose che civili, a svelare l'anima degli abitanti e quella di chi abita nella Prekmurje, la regione più a Nordest della Slovenia, è senza dubbio un'anima bella che merita conoscere. Ed è per questo che chi scrive è stato nella Prekmurje, incontrando un piccolo ma stupendo lembo d'Europa, certo meno noto di Vienna e di Parigi, ma ricco di un suo fascino particolare e di tante incantevoli suggestioni.

IN FOTO
Un picnic sul lago Bukovnica nel comune di Modravske Toplice

LE AZIENDE INFORMANO



Molino Pasini, Garden Pizza Experience

MOLINO PASINI SPA –
via Buscoldo 27/bis, 46010
Cesole (MN), Italy
tel +39 0376 969015,
fax +39 0376 969274,
info@molinopasini.com

La pizza, un garden, il design: sono questi gli ingredienti che hanno costituito il fulcro della ricetta di Molino Pasini per Che Pizza! l'evento che ha riunito a Milano i più grandi pizzaioli d'Italia.
Sabato 7 e Domenica 8 Ottobre la manifestazione ha raccolto le più celebri pizzerie d'Italia, eccezionalmente in trasferta nel capoluogo lombardo, che hanno offerto pizza bianca, rossa e gourmet a volontà.
E in questa cornice ha preso vita la sintesi del locale ideale in stile Molino Pasini.
L'arte della farina si lega all'attenzione per l'ambiente e all'amore per il design: il risultato è stato un green restaurant, in cui **il prodotto è protagonista, e viene valorizzato dall'atmosfera accogliente** e piacevolissima nella quale è immerso.
In un perfetto connubio di green e relax, i visitatori hanno potuto vivere un'autentica esperienza di buon gusto, che si è esplicitata nel piatto e negli arredi firmati Knoll e Cassina, in un modello di locale contemporaneo, creato in collaborazione con Vandersandestudio, nel quale anche un piatto semplice come la pizza trova una nuova valorizzazione. Durante la manifestazione, due i momenti centrali che hanno coinvolto stampa e influencer: la filosofia che ha mosso l'ideazione del Garden Pizza Experience ha avuto una concretizzazione nell'abbinamento tra le pizze più creative e la location più innovativa, dando vita a eventi di grande impatto sia dal vivo che sui social network.
Lo stile Pasini è diventato un concept, in cui **il prodotto si è fuso con l'esperienza nell'assaporarlo.**
Gianluca Pasini, amministratore dell'azienda, spiega perché ha voluto realizzare questo **Garden Pizza Restaurant e in che cosa si esplicita lo stile di Molino Pasini.**

"La base di partenza è sicuramente il motto aziendale, che da sempre è 'L'arte della farina'. Per me, arte è attenzione ai dettagli e all'ambiente, bellezza, fotografia e design, le mie due più grandi passioni insieme al lavoro. Ho cercato di condensare in un'esperienza nuova il concetto di pizzeria. Esattamente come i pizzaioli presenti a ChePizza! stanno elevando questo piatto, così buono e identificativo della cultura gastronomica italiana ma spesso così bistrattato, io ho voluto modificare i canoni di accoglienza del locale nel quale si degusta, e ho studiato in collaborazione con lo studio Vandersande un concept che rendesse il più possibile inconsueto un ambiente così familiare per tutti gli italiani: ne è uscito un luogo che racconta molto dello stile aziendale Pasini. Semplice ma raffinato, attento all'ambiente e ai piccoli dettagli che fanno la differenza.
Sono particolarmente soddisfatto di come questo mio pensiero sia stato tradotto in forma, e di come le persone che l'hanno potuto vivere si siano appassionate quanto me a questo spazio: è sempre molto bello quando le idee diventano concrete e un semplice stand si trasforma in un salotto di amici, in cui prendersi una pausa, riappropriarsi del proprio tempo e godersi un attimo di stacco tra un appuntamento e l'altro di una fiera. Il fatto che molti degli influencer presenti abbiano condiviso felicemente questo spazio sui loro social network mi ha fatto capire che la comunicazione alternativa e inconsueta che stiamo portando avanti sia apprezzata e positiva per la nostra realtà aziendale."

IN BASSO A DESTRA
Gianluca Pasini, amministratore di Molino Pasini

SOTTO DA SINISTRA
Garden Pizza Experience by Molino Pasini

www.molinopasini.com









GIROPIZZA
D'EUROPA
EXPO RIVA HOTEL





Giropizza d'Europa 2017 – 2018 si riparte a febbraio 2018 con Expo Riva Hotel

Ritorna la gara di pizza a tappe più famosa d'Europa: il Giropizza 2017 – 2018 vi da appuntamento il 5 febbraio 2018 a Riva del Garda (TN) in occasione della 42esima edizione di ExpoRiva Hotel. Le iscrizioni alla prima tappa sono già aperte, fino ad esaurimento dei posti disponibili.

Per informazioni e per partecipare
chiama il numero
0421 83148 (prefisso int. +39)
oppure manda una mail a
redazione@pizzaepastaitaliana.it

Ricorda:

Tutte le gare hanno un numero limitato di iscrizioni, è consigliato contattare la redazione con largo anticipo e prenotare la tua competizione: infatti una volta raggiunto il numero massimo di posti disponibili, la redazione si riserverà di mettere eventuali ritardari in lista d'attesa, non garantendo però la partecipazione alla gara desiderata.

I PRIMI 10 DI OGNI TAPPA ACCEDERANNO DI DIRITTO ALLA **FINALISSIMA DELL'EDIZIONE 2017/2018**, NON PERDERE L'OPPORTUNITÀ DI PARTECIPARE ALLA FINALISSIMA, **IL VINCITORE POTRESTI ESSERE PROPRIO TU!**



SELECTIONS
MARSEILLE

A MARSIGLIA LE PRE SELEZIONI FRANCESI DEL CAMPIONATO MONDIALE DELLA PIZZA 2018

LA CITTÀ FRANCESE IN OCCASIONE DEL SALONE INTERNAZIOANLE FOOD'N SUD, OSPITERÀ IL **29 GENNAIO 2018** LE PRE – SELEZIONI LOCALI DEL CAMPIONATO MONDIALE DELLA PIZZA 2018. LA GARA, RISERVATA AI PIZZAIOLI D'OLTRALPE DA DIRITTO DI PRELAZIONE ALL'EDIZIONE 2018 DEL CAMPIONATO MONDIALE DELLA PIZZA (PARMA 9 – 10 – 11 APRILE 2018) E PREMIERÀ LE 3 MIGLIORI PIZZE MADE IN FRANCE. **PER ISCRIZIONI E PER PARTECIPARE:**
+39 0421 83148 E MAIL: REDAZIONE@PIZZAEPASTAITALIANA.IT



Ritorna la 3^ edizione de "European Gluten Free Pizza Trophy".

Sono aperte le iscrizioni per la prima edizione dell'European Gluten Free Pizza Trophy, la prima competizione europea di pizza senza glutine, organizzata dalla rivista Pizza e Pasta Italiana.
La manifestazione si svolgerà a Rimini, **lunedi 20 novembre**, in occasione di **Gluten Free Expo**
(18 – 21 novembre presso Rimini Fiera).

La gara è aperta a tutti i pizzaioli d'Italia e di Europa. Per partecipare è sufficiente iscriversi chiamando il numero ***+39 0421 83148*** oppure richiedere la domanda di partecipazione via mail a ***redazione@pizzaepastaitaliana.it.***

Giunto alla 3^ edizione, il trofeo europeo di Pizza senza Glutine, è riservato a tutti i pizzaioli che propongono nel proprio locale l'alternativa glutenfree. Tutti i pizzaioli sono invitati a partecipare, proponendo la propria pizza senza glutine, in ottemperanza con il regolamento della gara che sarà disponibile sul sito internet della rivista e scaricando l'applicazione digitale di Pizza e Pasta Italiana.

La competizione è organizzata in collaborazione con **Gluten Free Expo**, il salone internazionale dedicato all'alimentazione e ai servizi per la ristorazione senza glutine, e si pone l'obbiettivo di sensibilizzare gli operatori del settore nei confronti di questa intolleranza alimentare, e di proporre attraverso una competizione di cucina, soluzioni e innovazioni per i ristoranti e le pizzerie. Inoltre, dopo il successo della scorsa edizione, è confermata anche il premio speciale della **giuria "F.lli Beretta"**: lo storico salumificio lombardo metterà a disposizione salumi e insaccati gluten free per tutti i concorrenti in gara. Alla migliore pizza senza glutine con prodotti Beretta, verrà fornito un ulteriore premio speciale.

Per info e regolamenti vi invitiamo a visitare il nostro sito www.pizzaepastaitaliana.it e ad iscrivervi al nostro servizio di newsletter, per tutti gli aggiornamenti sulla gara.

Per info ed iscrizioni
tel + 39 - 0421 83148
e mail: redazione@pizzaepastaitaliana.it

Lasciaci la tua mail, ti invieremo il regolamento e le informazioni per partecipare.







ISCRIVITI SUBITO AL EUROPEAN GLUTEN FREE PIZZA TROPHY,
IL VINCITORE POTRESTI ESSERE PROPRIO TU!





SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI
presenta:

IN EVIDENZA

Corso Pizza senza Glutine



SEDE NAZIONALE CAORLE (VE) 4 - 5 DICEMBRE

L'incremento delle diagnosi di celiachia ed una sempre maggiore diversificazione delle esigenze alimentari della clientela accrescono la necessità di un rafforzamento professionale nel settore della ristorazione. La scoperta della malattia induce profondi cambiamenti nelle abitudini alimentari degli interessati e sta creando nel mondo della ristorazione un nuovo segmento di clienti che hanno esigenze ben specifiche e "necessarie".
Scuola Italiana Pizzaioli ripropone pertanto un corso - giunto alla sua 4° edizione - finalizzato a dare una risposta formativa concreta al fabbisogno di conoscenza ed aggiornamento sempre più richiesto dagli stessi operatori del settore pizzeria su questo tema.
Si rivolge a quei professionisti che abbiano interesse a sviluppare delle ricette alternative e vogliano distinguersi dalla concorrenza assicurandosi questo target di clientela. Tendere la mano a queste persone può essere infatti un modo efficace per conservare un cliente ed acquisirne di nuove.

CONTENUTI

Il corso si sviluppa in due giornate, che prevedono una parte di lezione frontale e una di laboratorio pratico.
In particolare durante le lezioni verranno fornite le informazioni fondamentali in tema di celiachia e alimentazione senza glutine con particolare attenzione alle modalità di approvvigionamento e alla gestione del rischio da contaminazione della pietanza senza glutine.

ARGOMENTI PARTE TEORICA

- Celiachia, celiaci e dieta senza glutine: definizioni e numeri;
- la pizza senza glutine: materie prime, condimenti e bevande idonee, etichettatura e certificazioni per un approvvigionamento sicuro;
- procedure e buone pratiche in pizzeria: conservazione, lavorazione, cottura, servizio in tavola e asporto;
- il menù senza glutine: servizio, accoglienza e comunicazione con il cliente celiaco;
- Haccp: il punto critico senza glutine.

LABORATORIO DIMOSTRATIVO

Preparazione della pizza senza glutine:
- pulizia e organizzazione degli spazi
- attrezzatura e abbigliamento dedicato
- come realizzare un impasto e sua modalità di conservazione
- stesura e lievitazione
- precottura e cottura
- preparazione linea dedicata dei condimenti
- condimento e impiattamento della pizza senza glutine

DOCENTI

Francesca Lagonia, *Formatore professionista esperta in ristorazione senza glutine.*
Graziano Bertuzzo. *Responsabile area tecnica Scuola Italiana Pizzaioli.*

SEDE NAZIONALE DI CAORLE

Il corso si terrà in due giornate
4 e 5 dicembre

dalle **9.00 alle 16.00**

Costo: ***400,00 euro + IVA*** *(comprensivo di materiale didattico e rilascio dell'attestato di partecipazione)*

ISCRIZIONI

Visita la pagina "corsi di specializzazione" del sito
www.scuolaitalianapizzaioli.it

oppure contattaci:
0421.83148
info@scuolaitalianapizzaioli.it



RESPONSABILE DIDATTICA E COORDINAMENTO ATTIVITÀ
David Mandolin

—

RESPONSABILE AREA TECNICA
Graziano Bertuzzo

—

COORDINAMENTO E SEGRETERIA
Donatella Dorigo
Cristina Mandolin
Patrizio Carrer
Caterina Orlandi

www.scuolaitalianapizzaioli.it



I nostri corsi

Per iscrizioni
0421 83 148
info@scuolaitalianapizzaioli.it

SEDE NAZIONALE

CAORLE

CERTIFICATO N. IT11/0050


CORSI BASE IN PARTENZA

dal **13** *al* **17 nov.**
dal **11** *al* **15 dic.**
dal **8** *al* **12 gen. 2018**

info
0421.83.148



Responsabile area tecnica **GRAZIANO BERTUZZO**

Master Istruttori PFC



MAURO PASINI **ANGELO SILVESTRINI**

ALTRE SEDI

ROMA - OSTIA
ROMA C/O ALICE ACADEMY

CORSI BASE IN PARTENZA

dal 27 nov. al 3 dic.

info
06.56.99.232
347.49.68.426



GIANLUCA PROCACCINI

COMO

Master Istruttori PFC

CORSI BASE IN PARTENZA

dal 6 al 11 nov.
dal 27 nov. al 1 dic.

info
02.96.48.91.42
340.42.57.917



MARIO SIGNORILE

PADOVA C/O SIRMAN

Master Istruttori PFC

info
0421.83.148
347.68.10.71



FABIO SEBASTIANI

PISTOIA - C/O PALA PIZZA GIMETAL

Master Istruttori PFC

CORSI BASE IN PARTENZA

dal 13 al 17 nov.
dal 11 al 15 dic

info
0421.83.148



SANDRO BATZELLA **ALESSANDRO GATTI** **PINO FERRARO**

ALBEROBELLO - BARI C/O ISTITUTO ECCELSA

Master Istruttori PFC

info
080.246.1249





ROSA CASULLI

CORSI tenuti da **MASTER ISTRUTTORI** con Percorso Formativo Certificato

SPONSOR TECNICI









Piemonte

CUNEO

CORSI BASE IN PARTENZA

dal 6 al 10 nov.

dal 15 al 20 gen.

info 347.71.89.220

Master Istruttore PFC



PIETRO AMATRUDA

ALESSANDRIA

info 348.79.51.419

Master Istruttore PFC



PAOLO ABBIATI

Liguria

LA SPEZIA

info 328.31.44.633

Master Istruttore PFC



RICCARDO LA ROSA

GENOVA

CORSI BASE IN PARTENZA

dal 18 al 22 dic.

info 329.91.17.077

Master Istruttore PFC



ROBERTO DE SANTIS

Emilia Romagna

RIMINI

CORSI BASE IN PARTENZA

dal 20 al 24 nov.

info 0541.39.42.31 347.97.19.204

Master Istruttore PFC



PAOLO ROSSINI

PARMA

CORSI BASE IN PARTENZA

dal 27 nov. al 1 dic.

info 339.12.38.593

Master Istruttore PFC



SALVATORE SALVIANI

Lazio

ROMA - NETTUNO

info 06.98.84.90.78 393.40.81.314

Master Istruttore PFC



VALERIO FINUCCI

NORMA - LATINA

CORSI BASE IN PARTENZA

dal 20 nov. al 2 dic.

info 0773.35.46.21 328.66.83.860

Master Istruttore PFC



FILIPPO MARINI

Abruzzo

TERAMO

info 389.68.15.179

Master Istruttore PFC



GIANNI POMPETTI

L'AQUILA

info 339.79.19.152

Master Istruttore PFC



GIULIANO BUCCI

Veneto

BELLUNO

info 339.33.43.905

Master Istruttore PFC



LUCA GACCIONE

Friuli Venezia Giulia

TRIESTE

info 339.73.61.243

Master Istruttore PFC



MARCO LAVISTA

Campania

SALERNO

CORSI BASE IN PARTENZA

dal 27 nov. al 1 dic.

info 339.23.16.342

Master Istruttore PFC



MICHELE CROCCIA

Master Istruttori PFC

VERONA

info 347.25.82.689

Master Istruttore PFC



GIUSEPPE CONTE

c/o Love it

info 347.222.83.20

Master Istruttore PFC



GIORGIO SABBATINI

CORSI *in altre* **CITTÀ D'ITALIA**

NAPOLI



UMBERTO FORNITO

0421.83.148

VICENZA



CLAUDIO PERRONE

0444.34.15.55 347.32.21.890

MANTOVA



IVAN SANFELICI

0376.655.737

COLLABORAZIONI

info 0421.83.148

MODENA

c/o



BRESCIA

c/o



MANTOVA

c/o



c/o

VERONA

c/o



PISTOIA

c/o



FIRENZE

Reggello

c/o



TREVISO

c/o



PADOVA

c/o



ROMA

c/o







CORSO ALTA FORMAZIONE PER PIZZAIOLI

SEDE NAZIONALE DI CAORLE (VE) DAL 27 NOVEMBRE AL 1 DICEMBRE 2017

DESTINATARI

Il corso si rivolge a pizzaioli esperti e gestori di locale che intendano affinare il proprio bagaglio tecnico per attivarsi consapevolmente verso un complessivo perfezionamento del prodotto offerto al cliente per distinguersi sul mercato.

OBIETTIVI

Formare e realizzare un nuovo concept di imprenditore pizzaiolo, che sappia porsi sul mercato con competenza tecnica e capacità organizzativa. Il metodo di insegnamento mira a coniugare spunti teorici ed applicazioni pratiche, in un'ottica di confronto con professionisti di fama nazionale ed internazionale.

CONTENUTI e PROGRAMMA

Il corso affronta le tematiche proprie della ristorazione in pizzeria in senso allargato. Fondamentale il contributo dei docenti molti dei quali esterni alla scuola, di comprovata esperienza e competenza, che rappresentano, ciascuno nel proprio ambito, un riferimento di eccellenza nel panorama italiano.
*Il corso di Alta Formazione per Pizzaioli è suddiviso in cinque giorni di **lezioni teoriche e pratiche** destinate ai **professionisti** e agli **operatori del settore**. Ogni giornata avrà un focus tematico con l'intervento di **docenti e formatori di comprovata esperienza**, scelti sia per le loro competenze che per la loro capacità di rivolgersi in modo chiaro ed esaustivo agli operatori del settore. Il corso è **esclusivo** e con un **numero limitato di posti**, sia per dare l'opportunità agli allievi di partecipare attivamente alle lezioni, sia per metterli nelle condizioni operative che potrebbero trovare all'interno del proprio locale. Gli **argomenti** trattati spazieranno dalla panificazione all'analisi sensoriale degli alimenti, con approfondimenti incentrati sulla preparazione degli impasti per la pizza e sulla tecnica molitoria, con applicazioni pratiche a cura dei docenti della Scuola Italiana Pizzaioli.*

LUNEDI' 27 NOVEMBRE
***IMPASTI:** un'occasione di confronto con un esperto sulle principali tecniche di impasto in pizzeria.*

MARTEDI 28 NOVEMBRE
***LE FARINE:** una giornata con un Tecnologo Alimentare ed un Maestro dell'Arte Bianca: approfondimento su Grano, Farine, Impasti.*

MERCOLEDI' 29 NOVEMBRE
***PANIFICAZIONE:** il confronto con un esperto panificatore. Applicazione pratica su impasti che piu' avvicinano il mondo della pizza con quello della panificazione.*

GIOVEDI 30 NOVEMBRE
***PIZZA GOURMET:** quando il pizzaiolo e lo chef si incontrano, per una pizza altamente digeribile, fragrante e con ingredienti di altissima qualità.*

VENERDI 1 DICEMBRE
***L'OLIO:** elementi di analisi nutrizionale ed organolettica, per sapere usare ed abbinare ad ogni pizza il giusto olio.*

METODOLOGIA DIDATTICA

Le lezioni a valenza pratica, con dimostrazioni ed esercitazioni a carattere individuale, si svolgeranno nel rinnovato laboratorio attrezzato ad uso professionale presso la Sede di Scuola Italiana Pizzaioli.

ATTESTATO

Il corso prevede il rilascio di un attestato di partecipazione al corso.

CORSO A NUMERO CHIUSO!

SEDE NAZIONALE DI CAORLE

Il corso si terrà dal
27 novembre al 1 dicembre

dalle **9.00 alle 17.00**

Costo: ***2000,00 euro + IVA***
(comprensivo di materiale didattico e rilascio dell'attestato di partecipazione)

INFO ED ISCRIZIONI

Visita la pagina
"Corsi Avanzati" del sito
www.scuolaitalianapizzaioli.it

oppure contattaci:
0421.83148
info@scuolaitalianapizzaioli.it